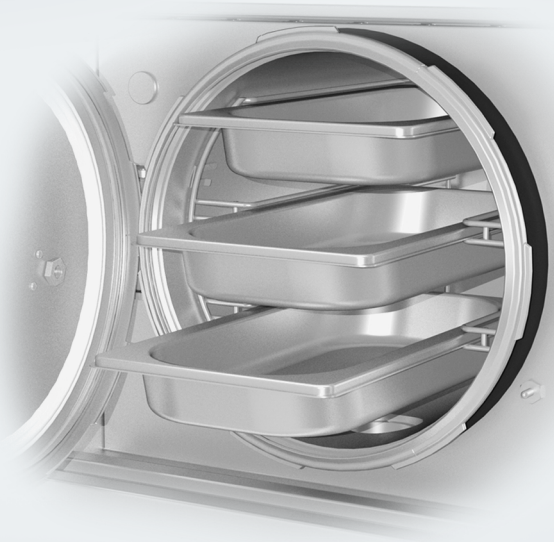
Mode d'emploi et notice de montage
Four à vapeur haute pression



Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi et les instructions de montage avant la mise en service de votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 592 440

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 6

Votre contribution à la protection de l'environnement 15

Description de l'appareil 16
Vue de l'appareil 16
Accessoires fournis 17

Fonctionnement de l'appareil 18
Panneau de commande 18
Bruits 20
Température 20
Temps de cuisson 20
Phase de chauffage 20
Phase de cuisson 20
Phase de refroidissement 21
Clayette 21

Première mise en service 22
Réglage de la dureté de l'eau 22
Adaptation de la température d'ébullition 22
Ouverture de la porte 22
Fermeture de la porte 23
Premier nettoyage 24

Modes de fonctionnement 25

Principe de commande 26
Sélectionner un mode 27
Régler la température 28
Réglage de la durée de cuisson 28
Démarrage de la cuisson 29
Une fois la durée de cuisson écoulée 30
Après l'utilisation 31

Table des matières

Utilisation 32
Pendant le fonctionnement 32
Interruption du fonctionnement. 32
Poursuite du fonctionnement 33
Modification de la température/du temps de cuisson 33
Modification du mode de fonctionnement 33

Dispositifs de sécurité. 34
Soupape de sûreté/dispositif de sécurité contre la surpression 34
Protection contre la surchauffe 36
Verrouillage / blocage de la mise en service 37

Points importants 39
Avantages de la cuisson à la vapeur 39
Récipients de cuisson 39
Plats de cuisson 39
Récipients de cuisson personnels 40
Niveau d'introduction. 41
Produits surgelés 41
Température 41
Temps de cuisson 41
Cuisson avec du liquide 42
Recettes personnelles 42

Cuisson vapeur 43
Légumes 43
Viande 47
Saucisses. 49
Poisson 50
Crustacés. 53
Coquillages 54
Riz 55
Pâtes 56
Boulettes 57
Céréales. 58
Légumes secs 59

Table des matières

Œufs 61
Fruits 62
Cuisson d'un menu 63

Fonctions utiles 65
Réchauffage 65
Décongeler 67
Préparation de conserves 71
Extraction de jus 74
Fabrication de yaourts maison 76
Faire lever la pâte 78
Faire fondre de la gélatine 78
Faire fondre du chocolat 79
Pelage d'aliments 80
Conservation des pommes 81
Blanchiment 81
Faire suer les oignons 82
Faire suer le lard 82
Stérilisation 83
Préparation de serviettes chaudes 83
Décristallisation du miel 84
Préparation d'un consommé royal 84

Réglages 85

Nettoyage et entretien 88
Façade de l'appareil 89
Enceinte de cuisson et tablette extractible 90
Accessoires 91
Récipients de cuisson et filtre de fond 91
Grilles d'introduction 92
Joint de porte / Soupape de sûreté 93
Buse 94
Détartrage 96

Table des matières

Que faire si... ? 100

Accessoires en option 105
Plats 105
Produits de nettoyage et d'entretien 107
Divers 107

Consignes de sécurité pour l'encastrement 108

Instructions de montage 109

Cotes de l'appareil et encastrement 110
DGD 4635 110
DGD 6635 114
DGD 6605 118

Raccordement à l'eau 122
Indications concernant l'arrivée d'eau 122
Raccordement de l'arrivée d'eau 124
Indications concernant l'évacuation de l'eau 125
Raccordement de l'évacuation de l'eau 125

Branchement électrique 126
Cordon d'alimentation 128
Schéma électrique 129

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 130

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à vapeur répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à l'air libre.

▶ Utilisez uniquement le four à vapeur à des fins ménagères pour les applications décrites dans le présent mode d'emploi.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
Ces personnes sont uniquement autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer correctement. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez le verrouillage de la mise en service pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le four à vapeur en marche.

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four à vapeur, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser le four à vapeur si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec la machine.

▶ Risque d'asphyxie!
En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier.
Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

▶ Danger de brûlure!
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Le four à vapeur doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte chaude de l'appareil ne représente un danger pour les petits enfants.

▶ La charnière de la porte représente un danger. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four à vapeur endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux.

▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil.
Vérifiez et comparez ces données avant le raccordement. En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.

▶ N'utilisez le four à vapeur que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four à vapeur.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four à vapeur ne sont pas exécutées par un technicien agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par ces pièces Miele d'origine.

▶ Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou si le cordon d'alimentation n'est pas pourvu d'une fiche, le raccordement du four à vapeur doit être confié à un électricien professionnel.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation PVC), disponible auprès du service après-vente Miele.

▶ Le four à vapeur doit être déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation.
Vous pouvez vous en assurer en procédant de la façon suivante :

– déconnectez les fusibles de l'installation électrique;
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique, ou encore
– retirez la fiche d'alimentation (le cas échéant) de la prise de courant.
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Le raccordement à l'eau doit être exclusivement effectué par des professionnels qualifiés.
Les dommages découlant de l'encastrement ou du raccordement de l'appareil ne peuvent pas être imputés au fabricant.

▶ L'appareil doit uniquement être raccordé à l'eau froide.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau doit être facilement accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Avant le raccordement, vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent pas de dommages visibles.

▶ Le système Aquasécurité intégré assure une protection contre les fuites d'eau si les conditions suivantes sont remplies:
– installation correcte des conduites d'arrivée et d'évacuation d'eau;
– maintenance correcte de l'appareil et échange des pièces défectueuses;
– fermeture du robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par exemple, vacances).

Utilisation appropriée

▶ Danger de brûlure!
Le four à vapeur chauffe en cours de fonctionnement.
L'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante présentent un risque de brûlure.
Enfilez des gants pour introduire, retirer ou manipuler des plats chauds. Veillez à ce que les plats ne débordent pas lorsque vous les enfournez ou les retirez de l'enceinte de cuisson.

▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Ne touchez que le bouton et la poignée de la porte.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du four à vapeur pour préparer ou réchauffer des conserves.

▶ Les récipients en plastique fondent sous l'effet de températures élevées et peuvent endommager l'appareil.
N'utilisez pas de récipient en plastique.

▶ Les aliments conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui en résulte risque d'entraîner une corrosion dans l'appareil. Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte du four et n'utilisez pas d'ustensiles susceptibles de rouiller pour la cuisson.

▶ Danger de brûlure!
N'ouvrez surtout pas la porte du four lorsqu'il fonctionne! La porte ne peut être ouverte que lorsque:
- la phase de refroidissement est terminée;
- le signal sonore ne retentit plus;
- le symbole ↦ clignote dans l'afficheur de temps.

Si vous essayez d'ouvrir la porte prématurément, un signal d'avertissement retentit et l'indication "**door**" apparaît dans l'afficheur de temps.

▶ Risque de blessures!
Pour la stérilisation, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (ou 90 °C si le four à vapeur est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer), sous peine de faire exploser les bocaux.

▶ Ne procédez au détartrage du four à vapeur (voir chapitre "Détartrage") que lorsque celui-ci est refroidi. Sinon, des vapeurs corrosives pourraient se former.

▶ Les résidus alimentaires peuvent boucher le dispositif d'évacuation de l'eau et la pompe. Veillez à ce que le filtre de fond soit toujours installé.

▶ Le four à vapeur peut détecter et résoudre certaines anomalies de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées à l'aide des messages *F06* à *F95*. La porte de l'appareil ne peut être ouverte que si le message affiché clignote. Si le message ne clignote pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.
Pour de plus amples informations, consultez le chapitre "Que faire, si..?".

▶ Four à vapeur doté d'une porte rabattable:
laissez la porte ouverte lorsque vous utilisez l'appareil.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

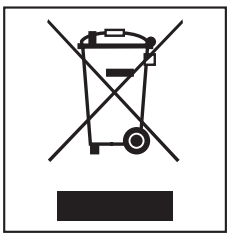
▶ Vous pouvez sortir les grilles d'introduction pour les nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez les grilles d'introduction en place correctement et n'utilisez jamais votre four à vapeur lorsque les grilles ne sont pas montées dans l'enceinte de cuisson.

Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable. Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage. Si ce n'est pas le cas, portez-le au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

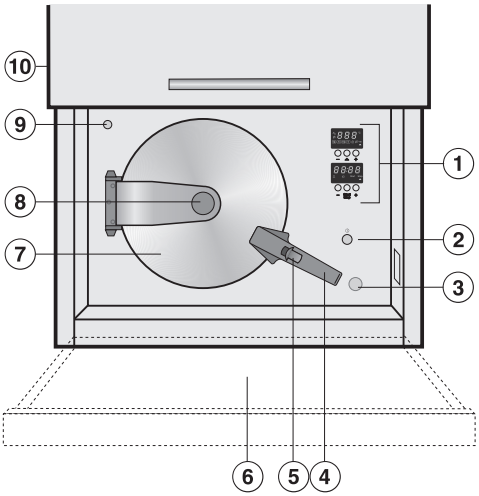
ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".

Description de l'appareil

Vue de l'appareil



① Panneau de commande

② Touche Marche/Arrêt

③ Cache du dispositif de protection contre la surchauffe

④ Poignée

⑤ Déverrouillage de la porte

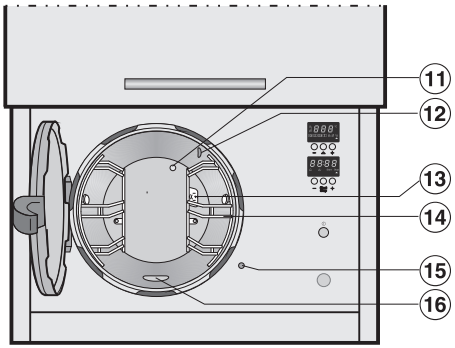
⑥ Tablette extractible

⑦ Porte de l'appareil

⑧ Bouton de porte

⑨ Orifice de remplissage de l'agent détartrant

⑩ Porte rabattable



⑪ Sonde de température

⑫ Orifice d'arrivée de la vapeur

⑬ Plaque de protection de la buse

⑭ Grilles d'introduction

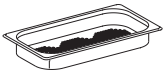
⑮ Contacteur de porte

⑯ Filtre de fond

Accessoires fournis

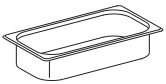
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires en option").

DGGL 1



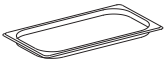
2 récipients perforés pour la cuisson à la vapeur
Capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l
Taille norme gastro GN 1/3
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

DGG 2



1 récipient non perforé pour la cuisson à la vapeur
Capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
Taille norme gastro GN 1/3
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

Plaque



Pour y placer vos propres plats

Disques de silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Seringue de dosage pour agent détartrant

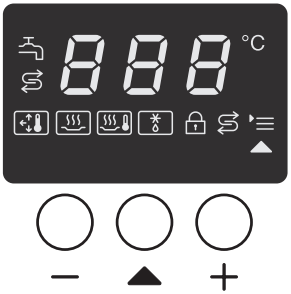
Livre de recettes Miele

Carte de demande pour livre de recettes Miele 'La cuisson vapeur c'est facile'

Agent détartrant
Pour le détartrage, utilisez exclusivement l'agent détartrant Miele adapté au cuiseur vapeur afin de ne pas endommager l'appareil.

Panneau de commande

Afficheur de mode de fonctionnement/température



Symbole	Signification
	Cuisson à la vapeur haute pression
	Cuisson vapeur
	Réchauffer
	Décongeler
	Verrouillage
	Détartrer
	Réglages

Touche(s)	Fonction
- +	Régler la température
▲	Sélectionner un mode

Affichage de temps

Symbole / Affichage	Signification
	Temps de cuisson
Départ	
Arrêt	

Touche(s)	Fonction
- +	Réglage de la durée de cuisson
Départ Arrêt	Démarrage du fonctionnement Interruption du fonctionnement

Bruits

Après la mise sous tension de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors tension, un bruit (ronflement) se fait entendre.
Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.

Température

Chaque mode de fonctionnement a une température préprogrammée. Vous pouvez modifier la température préenregistrée pour un seul programme de cuisson ou de manière permanente (voir chapitre « Réglages »).

Vous pouvez modifier la température programmée par tranche de 5 °C ou de 1 °C. Si vous désirez travailler par tranche de 1 °C, vous devez modifier le réglage d'usine correspondant (voir chapitre « Réglages »).

Temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (*0:01*) et 9 heures 59 minutes (*09:59*).

Phase de chauffage

Pendant cette phase, l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température indiquée.

La durée de la phase de chauffage de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 5 minutes, mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Phase de cuisson

Cette phase commence lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée. Pendant la phase de cuisson, le temps restant apparaît à l'écran.

Phase de refroidissement

La cuisson s’achève par une phase de refroidissement.

Une barre de défilement apparaît dans l’afficheur de mode de fonctionnement/température pendant la phase de refroidissement. La phase de refroidissement dure environ 1 minute. Si la quantité d'aliments est importante, la phase de refroidissement peut être plus longue.

Clayette

Sortez la clayette avant d'ouvrir la porte de l'appareil. Vous pouvez l'utiliser pour déposer les plats et recueillir éventuellement l'eau chaude qui s'en écoule.

Réglage de la dureté de l'eau

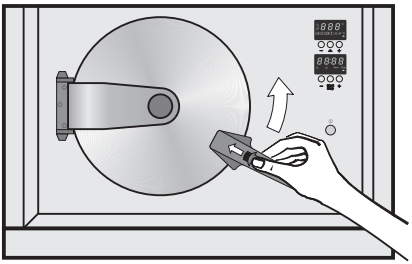
Le four à vapeur est réglé par défaut sur la dureté de l'eau "dure". Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil et veiller à ce que ce dernier soit détartré au moment opportun, il convient de définir le degré de dureté de l'eau locale. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

- Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau et corrigez-le le cas échéant en l'ajustant en fonction de la dureté réelle de l'eau (voir chapitre "Réglages").

Adaptation de la température d'ébullition

La température d'ébullition de l'eau dépend de votre altitude par rapport au niveau de la mer.
Le four à vapeur est réglé par défaut pour fonctionner à une altitude de moins de 1mm. Si vous souhaitez régler l'appareil sur une altitude de plus de 1000 mètres, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre "Réglages").

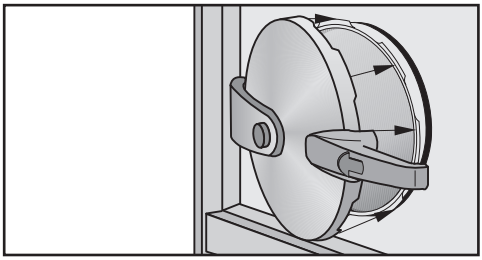
Ouverture de la porte



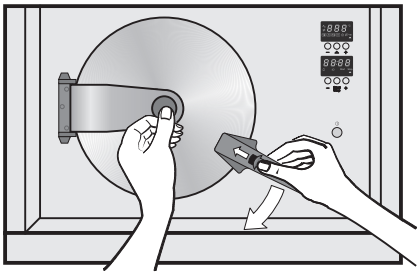
- Faites glisser le système de déverrouillage de la porte vers l'avant à l'aide du pouce de la main droite et tournez la poignée vers le haut.

Lorsque la poignée se trouve en position horizontale, la porte de l'appareil est déverrouillée et peut être ouverte.

Fermeture de la porte



- Placez la poignée à l'horizontale.
  Seule cette position permet aux lamelles de la porte et de l'enceinte du four (voir flèches) de s'engrener.



- Appuyez fermement sur le bouton de porte avec la main gauche.
- Avec la main droite, tirez la poignée vers le bas, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ce faisant, faites glisser le système de déverrouillage de la porte vers l'avant avec le pouce. L'air est ainsi chassé de l'enceinte du four et vous pouvez fermer la porte plus facilement.

L'appareil n'est prêt à fonctionner que lorsque sa porte est complètement fermée.

- Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, le four à vapeur a été traité avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'une éponge propre et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour éliminer le film de protection.
- Faites ensuite fonctionner l'appareil en mode Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C pendant dix minutes afin de rincer les conduites d'eau. Pour ce faire, suivez les instructions décrites au chapitre " Commande".

N'ouvrez surtout pas la porte du four lorsqu'il fonctionne! Vous risqueriez de vous brûler.

Si vous essayez d'ouvrir la porte lorsque le four est en marche ou avant que la phase de refroidissement ne soit terminée, un signal d'avertissement retentit et l'indication "**door**" apparaît dans l'afficheur.

Symbole	Mode fonctionnement	Température proposée* en °C	Plage de température réglable** en °C	
			Réglage usine	Réglage modifié
	Cuisson à la vapeur haute pression	120	105 - 120	101 - 120
	Cuisson vapeur	100	40 - 100	40 - 100
	Réchauffage	95	-	-
	Décongélation	60	50 - 60	50 - 60

* La température proposée est la température que nous avons déterminée comme la meilleure dans notre cuisine test.

** Vous pouvez modifier la température proposée dans la limite définie plus haut par tranche de 5 °C. Si vous désirez travailler par tranche de 1 °C, vous devez modifier le réglage d'usine correspondant (voir chapitre "Réglages").

Vérifiez à chaque cuisson si le filtre de fond a été mis en place correctement, car des résidus alimentaires pourraient boucher le dispositif d'évacuation.

⚠ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil en cours de cuisson. Vous risqueriez de vous brûler ! Soyez particulièrement attentifs aux enfants !

Pour ouvrir la porte de l'appareil attendez :
- que la phase de refroidissement soit terminée
- la fin du signal sonore
- que le symbole ↦ se mette à clignoter dans l'afficheur de l'heure.

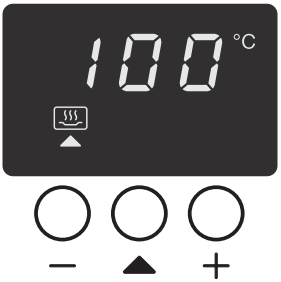
Si vous tentez malgré tout d'ouvrir la porte avant la fin du cycle de cuisson, une alarme retentit et **door** apparait dans l'afficheur de l'heure.

Sélectionner un mode

- Fermez la porte de l'appareil.
- Mettez le four en marche avec la touche Marche/Arrêt.

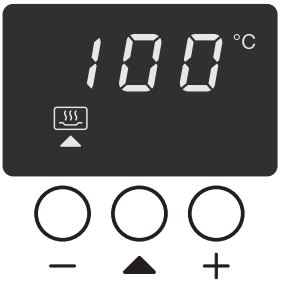
L'afficheur de mode de fonctionnement/température indique :

Après quelques secondes, l'afficheur passe automatiquement en mode Cuisson à la vapeur haute pression .



- Si vous souhaitez utiliser un autre mode, appuyez sur la touche de mode de fonctionnement ▲ jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche, par exemple Cuisson à la vapeur .

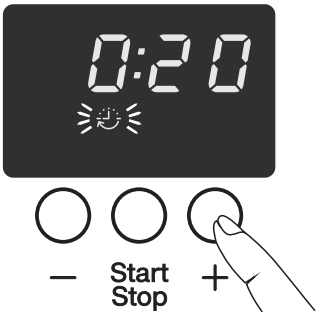
Régler la température



- À l'aide des touches de température **+** et **-**, réglez la température souhaitée.

Réglage de la durée de cuisson

Dans l'afficheur de temps apparaissent trois zéros et le symbole qui clignote.



- Réglez la durée de cuisson, par exemple 20 minutes, avec les touches de réglage de la durée **+** et **-**.

Démarrage de la cuisson

■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

« Start » s'affiche, le symbole ne clignote plus et les deux points se mettent à clignoter.

Si la porte n'est pas bien fermée, un signal d'avertissement retentit après le démarrage et « **door** » apparaît dans l'afficheur de temps.

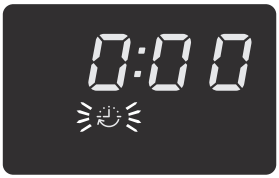
Une fois la durée de cuisson écoulée

La cuisson s’achève par une phase de refroidissement.

« Stop » apparaît dans l'afficheur de temps. Le symbole et « Start » s'éteignent et les deux points arrêtent de clignoter.

Une barre de défilement apparaît dans l’afficheur de mode de fonctionnement/température pendant la phase de refroidissement.

Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent, que trois zéros s’affichent et que le symbole clignote dans l’afficheur de temps avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments.



■ Arrêtez l'appareil.

Une fois l'appareil arrêté, la vidange démarre. Trois tirets **- - -** s'allument dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température.
°C s'affiche jusqu'à ce que la température dans l'enceinte descende sous les 45°C. Le four n'est éteint que lorsque le °C a disparu.

Risque de brûlure !
Les risques de brûlure sont réels au niveau de l'enceinte de cuisson, des aliments susceptibles de déborder et des accessoires.
Enfilez des gants pour retirer des plats chauds.

Après l'utilisation

■ Lorsque «°C» n'apparaît plus dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température, rincez l'enceinte du four avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de vinaigre. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

■ Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux éventuel.

Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.

Pendant le fonctionnement

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment, par exemple pour ajouter d'autres aliments dans l'enceinte du four.

■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

L'indication "Stop" apparaît dans l'afficheur de temps.

La phase de refroidissement commence.

■ Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole clignote dans l'afficheur de temps avant d'ouvrir la porte.

Danger de brûlure!
Les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires présentent un danger de brûlure.
Enfilez des gants pour introduire, retirer ou manipuler des plats chauds.

Poursuite du fonctionnement

- Fermez la porte.
- Faites glisser la tablette extractible vers l'intérieur.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Le chauffage reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte de cuisson s'affiche.

Modification de la température/du temps de cuisson

Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson à tout moment en cours de fonctionnement.

- Réglez la valeur souhaitée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Modification du mode de fonctionnement

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée.
- Sélectionnez le mode souhaité et procédez comme décrit précédemment.

Dispositifs de sécurité

En temps normal, l'appareil régule la pression et la température automatiquement. Pour éviter tout problème, votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre la surpression et d'une soupape de sûreté, ainsi que d'une protection contre les surchauffes.

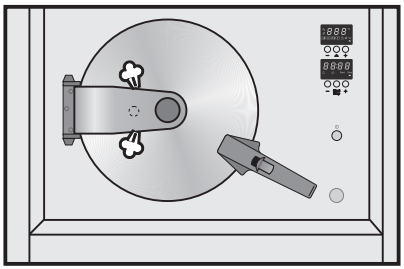
La soupape de sûreté et le dispositif de sécurité contre la surpression doivent être remplacés au bout d'un à deux ans.

Toute modification des dispositifs de sécurité est interdite.

Soupape de sûreté/dispositif de sécurité contre la surpression

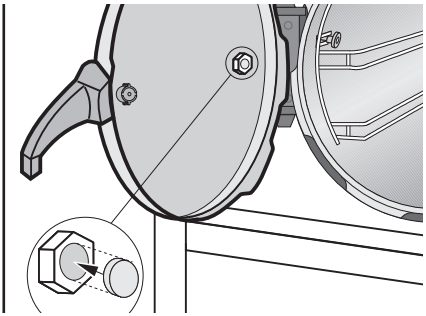
La soupape de sûreté et le dispositif de sécurité contre la surpression peuvent se déclencher séparément, simultanément et alternativement.

Leur déclenchement libère de la vapeur au-dessus et en dessous de la ferrure de la porte.



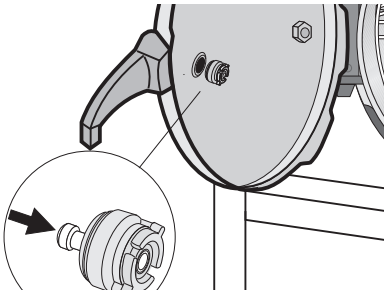
- Appuyez sur la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre "Interruption du fonctionnement").
- Ouvrez la porte du four.

- Vérifiez d'abord que le disque de silicone du **dispositif de sécurité contre la surpression** a été expulsé. Si tel est le cas, insérez un nouveau disque de silicone (voir chapitre "Accessoires livrés") dans l'ouverture du dispositif de sécurité contre la surpression sur la face interne de la porte de l'appareil.



Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

- Si la sécurité contre la surpression ne s'est pas déclenchée, retirez la **soupape de sûreté** sur la face interne de la porte.



- Repoussez la pointe métallique de la soupape de sûreté.
- Remettez en place la soupape de sûreté. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la soupape de sûreté ou le dispositif de sécurité contre la surpression se déclenche à nouveau, contactez le service après-vente.

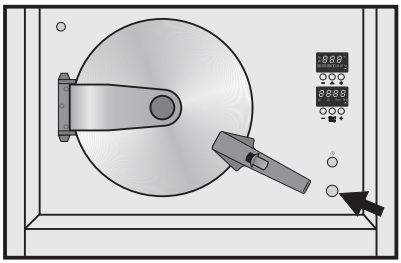
Protection contre la surchauffe

La protection contre la surchauffe se trouve en dessous de la touche Marche/Arrêt. Lorsque la température est trop élevée dans le générateur de vapeur, le chauffage de l'appareil s'arrête automatiquement. L'afficheur de mode de fonctionnement/température indique *F27* et la phase de refroidissement est amorcée.

La phase de refroidissement est terminée après une minute et plusieurs signaux sonores retentissent. *F27* clignote quelques instants sur l'afficheur de mode de fonctionnement/température, puis trois tirets **- - -** apparaissent. Après quelques instants, *F20* s'affiche.

- Arrêtez l'appareil et ouvrez la porte.
- Laissez le four refroidir pendant environ 30 minutes.

F20 s'éteint dans l'afficheur.



- Ôtez le cache du dispositif de protection contre la surchauffe (voir flèche) et enfoncez le dispositif à l'aide d'un objet fin et solide, par exemple un tournevis.
- Remettez le cache en place.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche à nouveau, contactez le service après-vente.

Verrouillage / blocage de la mise en service

Ce four à vapeur est équipé d'un système de verrouillage qui empêche de le mettre en marche par inadvertance ou d'en modifier la programmation en cours de fonctionnement.

Si vous désirez utiliser le système de verrouillage, vous devez changer le réglage correspondant (voir chapitre "Réglages").

Le **système de verrouillage** est activé **pendant le fonctionnement**. Si le verrouillage est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions:

– La température proposée peut être réduite, mais pas augmentée.

– La durée réglée peut uniquement être réduite.

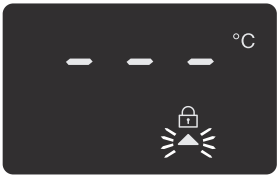
– Le four peut être arrêté et remis en marche, mais il est impossible de sélectionner un programme.

La **sécurité enfants** est activée lorsque le four est **prêt à l'emploi**. Une fois qu'elle est activée, le four peut être mis en marche et arrêté, mais il ne peut pas fonctionner.

Dispositifs de sécurité

Activation

- Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement ▲ jusqu'à ce que trois tirets et le symbole de verrouillage 🔒 apparaissent dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température.



- Appuyez sur la touche de température **+**.

Si vous essayez d'effectuer un réglage, " 0-o " apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température pour signaler que le verrouillage est activé.

Désactivation

- Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement ▲ jusqu'à ce que 0-o et le symbole 🔒 apparaissent.
- Appuyez sur la touche de température **-**.

Le verrouillage est désactivé.

Vous trouverez dans ce chapitre des conseils utiles pour la cuisson à la vapeur de la plupart de vos préparations. Les particularités concernant les aliments et/ou les types d'utilisation à respecter impérativement sont mentionnées dans les chapitres correspondants.

Avantages de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur permet de préserver presque intégralement les vitamines et les sels minéraux des aliments, parce que ces derniers ne sont pas plongés dans l'eau.

La cuisson à la vapeur permet de mieux préserver la saveur originale des aliments comparée à la cuisson traditionnelle. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Récipients de cuisson

Plats de cuisson

Différents récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. En complément, d'autres récipients de cuisson, perforés ou non perforés, de diverses tailles sont disponibles (voir « Accessoires en option »). Vous pouvez ainsi choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer.

Utilisez de préférence des plats perforés. La vapeur parvient ainsi aux aliments de tous côtés, ce qui garantit une cuisson uniforme.

Récipients de cuisson personnels

Vous pouvez utiliser vos propres récipients de cuisson. Assurez-vous cependant

- qu'ils résistent à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 120 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle en plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir si celle-ci est adaptée.
- La vaisselle aux parois épaisses, par exemple en porcelaine, en céramique ou en grès, est moins adaptée à la cuisson à la vapeur. Les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui prolonge considérablement le temps de cuisson indiqué dans les tableaux.

– Placez le récipient sur la plaque.

– Votre plat ne doit pas toucher l'enceinte afin que la vapeur puisse parvenir de tous côtés aux aliments.

Niveau d'introduction

Vous pouvez choisir le niveau d'introduction et même faire cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Produits surgelés

Le temps de chauffage est plus long pour les surgelés que pour les produits frais. Plus les produits surgelés sont nombreux dans l'enceinte de cuisson, plus la phase de chauffage s'allonge.

Température

Le mode de fonctionnement vapeur haute-pression permet d'atteindre 120 °C au maximum.
Choisissez la cuisson à la vapeur pour la cuisson des aliments fragiles 100 °C.
Quelques aliments particulièrement fragiles, tels que les fruits rouges, ne doivent jamais être cuits à plus de 100 °C, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre correspondant.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson à la vapeur correspondent généralement à ceux de la préparation en casserole. Si le temps de cuisson est influencé par des facteurs spécifiques, les chapitres suivants vous en informeront.

Le mode de cuisson à la vapeur haute pression permet de réduire environ de moitié le temps de cuisson habituel.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre est identique à la durée de cuisson pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent aux tableaux sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Points importants

Cuisson avec du liquide

En cas de cuisson avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson que jusqu'aux $^2/_3$ pour éviter tout débordement lorsque vous le sortez de l'enceinte de cuisson.

Pendant le mode de fonctionnement vapeur haute pression 120 °C, l'air se met à tourbillonner dans l'enceinte du four lors de la phase de refroidissement. Cet air tourbillonnant peut soulever les aliments qui se trouvent dans le plat et salir l'enceinte, particulièrement si des aliments sont cuits dans du liquide (soupe, potée, pot-au-feu, etc.) ou mélangés à des aliments liquides (exemple : compote de pommes).
Le cas échéant, couvrez le plat de cuisson avec la plaque ou le couvercle (voir chapitre « Accessoires en option ») puis insérez correctement le plat entre les barres des niveaux de cuisson. Ne vous contentez pas de le poser dessus.

Recettes personnelles

Les aliments et plats préparés en casserole peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four vapeur ne peut gratiner vos aliments.

Légumes

Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude. Lavez-les, nettoyez-les et coupez-les en morceaux, par exemple.

Produits surgelés

Vous n'avez pas besoin de décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception: les légumes surgelés en bloc.

Les légumes surgelés et les légumes frais avec le même temps de cuisson peuvent être cuits ensemble.

Réduisez en morceaux les grands blocs qui collent les uns aux autres. Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

Plats

Les aliments avec un petit diamètre par morceau (par exemple, les petits pois ou les asperges) ne forment (presque) pas de creux, ce qui empêche la vapeur de pénétrer. Pour obtenir un résultat homogène, choisissez pour ces aliments des récipients plats et ne les remplissez que sur une hauteur d'environ 3 à 5 cm. Répartissez les grandes quantités d'aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez préparer différents types de légumes avec le même temps de cuisson dans un récipient de cuisson.

Faites cuire les légumes qui doivent être préparés dans un liquide (par exemple, le chou rouge) dans un plat non perforé.

Niveau d'introduction

Si vous faites cuire des légumes colorants, comme les betteraves rouges, dans un plat perforé, ne placez pas d'autres aliments dessous. Ainsi, vous éviterez les décolorations dues aux liquides qui s'égouttent.

Temps de cuisson

Comme pour la cuisson conventionnelle, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson souhaité. Exemple:
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre= environ 18 minutes;
Pommes de terre à chair ferme, coupées en deux = environ 22 minutes;
Choux de Bruxelles, grande taille, croquants = environ 12 minutes;
Choux de Bruxelles, petite taille, tendres = environ 12 minutes.

Cuisson vapeur

Réglages

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour les légumes frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Artichauts	12-14	32-38
Chou-fleur, entier	-	27-28
Chou-fleur, fleurettes	2	8
Haricots verts	2	10-12
Brocoli, fleurs	-	3-4
Botte de carottes, entières	3	7-8
Botte de carottes, coupées en deux	3	6-7
Botte de carottes, coupées en morceaux	1	4
Endives, coupées en deux	-	4-5
Chou chinois, coupé	1	3
Petits pois	-	3
Fenouil, coupé en deux	4-5	10-12
Fenouil, en lamelles	2	4-5
Chou vert, coupé	4-6	23-26
Pommes de terre à chair ferme, pelées aliment entier coupées en deux coupées en quatre	 - 9 6	 27-29 21-22 16-18
Pommes de terre à chair assez ferme, pelées aliment entier coupées en deux coupées en quatre	 - 7 5	 25-27 19-21 17-18

* Temps de cuisson en min.

	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	Cuisson vapeur 100 °C *
Pommes de terre à chair farineuse, pelées aliment entier coupées en deux coupées en quatre	- 7 5	26-28 19-20 15-16
Chou-rave, coupé en bâtons	2	6-7
Potiron, en dés	-	2-4
Épis de maïs	15	30-35
Bettes, coupées	-	2-3
Poivrons, en dés / en lamelles	-	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	-	30-32
Champignons	-	2
Poireaux, coupés	1	4-5
Poireaux, tiges coupées en deux	-	6
Chou romanesco, entier	-	22-25
Chou romanesco, fleurs	2	5-7
Choux de Bruxelles	3-4	10-12
Betteraves rouges, entières	24-26	53-57
Chou rouge, coupé	4	23-26
Salsifis noirs, deux cm de diamètre	3-4	9-10
Céleri-rave, coupé en bâtons	2	6-7
Asperges vertes	-	7
Asperges blanches, deux cm de diamètre	-	9-10
Carottes tendres, en petits morceaux	1	6
Épinards	-	1-2

* Temps de cuisson en min.

Cuisson vapeur

	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C	Cuisson vapeur 100 °C
Chou pointu, coupé	2-3	10-11
Céleri en branches, coupé	1-2	4-5
Rutabagas, coupés	2-3	6-7
Chou blanc, coupé	2	12
Chou frisé, coupé	2	10-11
Courgettes, en rondelles	-	2-3
Mange-tout	-	5-7

* Temps de cuisson en min.

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Décongélation").

Préparation

La viande qui doit brunir, puis mijoter (le ragoût, par exemple), doit être préalablement saisie sur le plan de cuisson.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, et non pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

Si vous souhaitez conserver les **arômes** de la viande, faites-la cuire dans un plat perforé. Glissez un plat non perforé en dessous afin de recueillir le jus.
Vous pouvez affiner des sauces à l'aide de ce jus ou le congeler pour une utilisation ultérieure.

Pour préparer un **consommé**, vous pouvez utiliser de la poule pour bouillon, ainsi que du gîte, de la poitrine, du haut de côtes et des os de bœuf. Placez la viande dans un récipient de cuisson et ajoutez des légumes potagers et de l'eau froide. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

Si vous cuisez la viande **en ajoutant du liquide**, veuillez respecter la quantité de liquide indiquée dans la recette, surtout si vous cuisez avec le mode de cuisson à la vapeur haute pression . En cas d'excès, le liquide peut mousser et déborder. Si besoin est, rajoutez du liquide, par exemple du bouillon, mais uniquement après la cuisson.

Cuisson vapeur

Réglages

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

Viande	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	Cuisson vapeur 100 °C *
Gîte de bœuf, recouvert d'eau	45-50	110-120
Jambonneau	75-80	135-145
Blanc de poulet	-	8-10
Jarret	58-63	105-115
Haut de côtes, recouvert d'eau	38-43	110-120
Émincé de veau	-	3-4
Petit salé	3-4	6-8
Ragoût d'agneau	6-8	12-16
Poularde	30	60-70
Paupiettes de dinde	-	12-15
Escalope de dinde	-	4-6
Plat de côtes, recouvert d'eau	50-55	130-140
Ragoût de bœuf	30-35	105-115
Poule pour bouillon, recouverte d'eau	40	80-90
Mitonné de bœuf	45-50	110-120

* Temps de cuisson en min.

Saucisses

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 90 °C
Durée: voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Saucisse de Francfort	6-8
Saucisse	6-8
Boudin blanc	6-8

Cuisson vapeur

Poisson

Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude. Écaillez-le, videz-le et nettoyez-le, par exemple.

Produits surgelés

Décongelez le poisson surgelé avant de le faire cuire (voir chapitre "Décongélation").

Préparation

Avant de faire cuire le poisson, aspergez-le de jus de citron ou de lime. Vous obtiendrez ainsi une chair de poisson plus ferme.

Vous n'avez pas besoin de saler le poisson, étant donné que les minéraux qui lui confèrent sa saveur sont conservés lors de la cuisson à la vapeur.

Plats

Graissez les plats perforés.

Niveau d'introduction

Si vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments se trouvant dans d'autres récipients, vous pouvez éviter les altérations de goût dues aux liquides qui s'écoulent en plaçant le poisson directement au-dessus de la plaque.

Température

85 - 90 °C
Pour cuire les poissons délicats sans les abîmer, par exemple la sole.

100 °C
Pour cuire du poisson à chair ferme, par exemple, du cabillaud ou du saumon.
Pour cuire le poisson dans une sauce ou un bouillon.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, et non pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

Plus le poisson cuit longtemps, plus la chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez le temps de cuisson de quelques minutes seulement.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si le poisson est cuit dans une sauce ou un bouillon.

Conseils

Vous pouvez renforcer la saveur du poisson en y ajoutant des épices et des herbes, par exemple de l'aneth.

Faites cuire les grands poissons à la nage. Pour assurer l'appui nécessaire, placez une petite tasse ou un objet similaire à l'envers dans le récipient de cuisson. Placez le poisson dans le plat le ventre vers le bas.

Mettez les déchets de poisson comme les arêtes, les nageoires et les têtes dans un récipient de cuisson avec des légumes potagers et de l'eau froide afin de préparer du **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

Pour la préparation de **poisson au bleu**, faites cuire le poisson dans de l'eau vinaigrée (rapport eau / vinaigre selon la recette). Il est important de ne pas abîmer la peau du poisson. La carpe, la truite, la tanche, l'anguille et le saumon se prêtent bien à ce type de préparation.

Cuisson vapeur

Réglages

Cuisson vapeur
Température: voir tableau
Durée: voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour le poisson frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

	Température (°C)	Durée en minutes
Anguille	100	5-7
Filet de perche	100	8-10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10-13
Filet de flétan	85	4-6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18-25
Filet de saumon	100	6-8
Pavé de saumon	100	8-10
Truite saumonée	90	14-17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6-8
Filet d'aiglefin	100	4-6
Filet de carrelet	85	4-5
Filet de lotte	85	8-10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5-8
Filet de thon	100	5-10
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez l'intestin et nettoyez-les.

Plats

Graissez les plats perforés.

Temps de cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les crustacés deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si les crustacés sont cuits dans une sauce ou un bouillon.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: voir tableau
Durée: voir tableau

	Température (°C)	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Gambas	90	4
Crevettes grises	90	3
Langoustes	95	10-15
Petites crevettes	90	3

Cuisson vapeur

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas les coquillages qui sont restés fermés lors de la cuisson. Risque d'intoxication!

Plongez les coquillages frais dans l'eau quelques heures avant la cuisson afin d'éliminer le sable éventuellement présent. Ensuite, brossez-les fermement afin de retirer les filaments.

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés.

Temps de cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les coquillages deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: voir tableau
Durée: voir tableau

	Température (°C)	Durée en minutes
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2-4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle pendant la cuisson. Il faut donc le cuire dans un liquide. Le taux d'absorption de liquide et donc le rapport riz / liquide varie en fonction du type de riz.

Le riz absorbe entièrement le liquide de cuisson, ce qui permet de conserver toutes ses qualités nutritives.

Réglages

Cuisson vapeur ou Cuisson vapeur haute pression 120 °C
Température: 100 °C / 120 °C
Durée : voir tableau

	Rapport riz / liquide	**Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C ***	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Riz basmati	1 : 1,5	7	15
Riz étuvé	1 : 1,5	11	23-25
Riz rond			
Riz au lait	1 : 2,5		30
Risotto	1 : 2,5	11	18-19
Riz complet	1 : 1,5	13	26-29
Riz sauvage	1 : 1,5	13	26-29

Pâtes

Produits secs

Les pâtes sèches gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les faire cuire dans un liquide. Le liquide doit entièrement recouvrir les pâtes. Le résultat de cuisson est meilleur si vous utilisez un liquide chaud.

Prolongez le temps préconisé par le fabricant d'environ $^1/_3$.

Produits frais

Les pâtes fraîches, disponibles au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Faites-les cuire dans un plat perforé.

Détachez les pâtes qui collent et répartissez-les uniformément dans le récipient de cuisson.

Réglages

Produits frais	**Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C ***	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Gnocchi	-	3
Knöpfli	-	2
Raviolis	-	3
Spätzle	-	2
Tortellinis	-	3
Produits secs, recouverts d'eau		
Tagliatelles	8	14
Vermicelles	-	8

* Temps de cuisson en min.

Boulettes

Les boulettes en sachet de cuisson doivent être recouvertes d'eau, sinon elles risquent de ne pas absorber suffisamment d'humidité et de se décomposer, même si vous les avez humectées au préalable.

Faites cuire les boulettes fraîches dans un plat perforé graissé.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: voir tableau

	Durée en minutes
Boules au levain cuites à l'étuvée	30
Boulettes au levain	20
Boulettes de pommes de terre en sachet de cuisson	20
Boulettes de pain en sachet de cuisson	18-20

Cuisson vapeur

Céréales

Les céréales gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les cuire dans un liquide. Le rapport entre les céréales et le liquide dépend de la variété de céréales.

Vous pouvez faire cuire des grains entiers ou concassés.

Réglages

	Rapport céréales / liquide	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	Cuisson vapeur 100 °C *
Amarante	1 : 1,5	8	15-17
Boulgour	1 : 1,5	4	9
Blé vert, concassé	1 : 1	4	7
Blé vert, complet	1 : 1	9	18-20
Avoine, entière	1 : 1	9	18
Avoine, concassée	1 : 1	4	7
Millet	1 : 1,5	-	10
Polenta	1 : 3	-	10
Quinoa	1 : 1,5	7	15
Seigle, entier	1 : 1	18	35
Seigle, concassé	1 : 1	5	10
Blé, entier	1 : 1	15	30
Blé, concassé	1 : 1	4	8

* Temps de cuisson en min.

Légumes secs

Avant de cuire les légumes secs, faites-les tremper au moins 10 heures dans de l'eau froide. Cette opération permet de les rendre plus digestes et de raccourcir le temps de cuisson. Exception: **les lentilles** n'ont pas besoin d'être mises à tremper.

Les légumes secs prétrempés doivent être recouverts d'eau pour la cuisson. S'ils n'ont pas prétrempé, il convient de respecter selon la variété le bon rapport légumes secs / liquide.

Réglages

Légumes secs prétrempés		
	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Haricots		
Haricots de Soissons	7	55-65
Haricots rouges (haricots azuki)	3	20-25
Haricots noirs	7	55-60
Haricots pinto	7	55-65
Haricots blancs	7	34-36
Petits pois		
Pois secs jaunes	11	40-50
Pois verts, écossés	9	27

* Temps de cuisson en min.

Cuisson vapeur

Légumes secs non prétrempés			
	Rapport légumes secs / liquide	**Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C ***	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Haricots			
Haricots de Soissons	1 : 3	-	130-140
Haricots rouges (haricots azuki)	1 : 3	-	95-105
Haricots noirs	1 : 3	15-16	100-120
Haricots pinto	1 : 3	-	115-135
Haricots blancs	1 : 3	-	80-90
Lentilles			
Lentilles brunes	1 : 2	-	13-14
Lentilles rouges	1 : 2	-	7
Petits pois			
Pois secs jaunes	1 : 3	-	110-130
Pois verts écossés	1 : 3	-	60-70

* Temps de cuisson en min.

Œufs

Utilisez des plats perforés pour préparer des œufs durs.

Les œufs ne doivent pas être percés avant la cuisson. Étant donné qu'ils chauffent doucement lors de la phase de chauffage, ils n'éclatent pas lors de la cuisson à la vapeur.

Graissez les plats non perforés pour y préparer des plats à base d'œufs, par exemple un consommé royal.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: voir tableau

	Durée en minutes
Petit calibre	
douce	3
moyennement dur	5
dure	9
Calibre moyen	
douce	4
moyennement dur	6
dure	10
Gros calibre	
douce	5
moyennement dur	6-7
dure	12
Très gros calibre	
douce	6
moyennement dur	8
dur	13

Fruits

Pour ne pas perdre le jus, faites cuire les fruits dans un plat non perforé.
Si vous faites cuire les fruits dans un plat perforé, glissez un plat non perforé en dessous. Vous éviterez ainsi toute perte de jus.

Remarque

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour la préparation de gelée de fruits pour vos pâtisseries.

Réglages

	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C *	**Cuisson vapeur 100 °C ***
Pommes, en morceaux	-	1-3
Poires, en morceaux	-	1-3
Cerises	-	2-4
Mirabelles	-	1-2
Nectarines / pêches, en morceaux	-	1-2
Prunes	-	1-3
Coings, en dés	3-4	6-8
Rhubarbe, en bâtons	-	1-2
Groseilles à maquereau	-	2-3

* Temps de cuisson en min.

Cuisson d'un menu

La cuisson d'un menu est la préparation de plusieurs aliments avec des temps de cuisson différents pour en faire un repas entier (par exemple, filet de sébaste avec du riz et du brocoli). Les aliments sont placés dans le four à vapeur à différents moments, le but étant qu'ils soient prêts au même instant.

Niveau d'introduction

Placez les aliments qui s'égouttent (par exemple, le poisson) ou les produits colorants (par exemple, les betteraves rouges) directement au-dessus de la plaque. Ainsi, vous éviterez les altérations de goût ou les décolorations dues à des liquides qui s'égouttent.

Température

La température pour la cuisson d'un menu doit être de 100 °C, car la majorité des aliments ne cuit qu'à cette température.
Ne faites en aucun cas cuire le menu à la température la plus basse si différentes températures sont conseillées pour les aliments, par exemple 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si une température de 85 °C est recommandée pour un aliment, nous vous invitons à tester d'abord le résultat avec une cuisson à 100 °C. Les poissons délicats à chair molle, par exemple la sole et le carrelet, deviennent très fermes à 100 °C.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire d'environ $^1/_3$ la durée de cuisson.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes - 6 minutes = 14 minutes (premier temps de cuisson: riz)
6 minutes - 4 minutes = 2 minutes (deuxième temps de cuisson: filet de sébaste)
Temps restant = 4 minutes (troisième temps de cuisson: brocoli)

Temps de cuisson	20 minutes riz		
		6 minutes filet de sébaste	
			4 minutes brocoli
Réglage	14 minutes	2 minutes	4 minutes

- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, c'est-à-dire 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, introduisez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, c'est-à-dire 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, introduisez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, c'est-à-dire 4 minutes.

Réchauffage

Le mode de réchauffage permet de réchauffer de façon optimale des plats déjà cuits. Les plats sont également chauffés. Il se forme très peu de condensation, car il n'y a pas de refroidissement par eau dans ce mode de fonctionnement.

Vous pouvez réchauffer des assiettes composées (viande, légumes, pommes de terre), ainsi que des aliments pris séparément.

Récipients de cuisson

Vous pouvez réchauffer les petites quantités sur une assiette et les grandes quantités dans un plat de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'a pas d'incidence sur le temps de cuisson.

Le temps mentionné dans le tableau se rapporte à une portion moyenne par assiette ou récipient de cuisson. En cas de quantités importantes, prolongez le temps de cuisson.

Conseils

Ne réchauffez pas en bloc les gros morceaux (par exemple, un rôti), mais par portion sur des assiettes.

Coupez en deux les morceaux compacts comme les poivrons farcis ou les roulades.

Les aliments panés (par exemple, les escalopes) ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément. Les plats préparés dans une sauce (par exemple, le ragoût) font exception.

Procédure

- Couvrez l'aliment à l'aide d'une assiette creuse, d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.
- Posez l'assiette sur la plaque et introduisez-la dans le four.

Réglages

Réchauffage toujours à 95 °C

Décongeler

L'appareil vous permet de décongeler vos aliments en un temps beaucoup plus court qu'à température ambiante.

Température

La température de décongélation optimale est de 60 °C.
Exception: viande hachée et gibier: 50 °C

Avant / après la décongélation

Avant de décongeler des produits, retirez-les de leur emballage, le cas échéant.
Exception:
Décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage, sinon ces aliments absorbent de l'humidité et deviennent mous.

Après avoir retiré les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelques instants à température ambiante. Cette étape est importante pour transporter la chaleur uniformément de l'extérieur vers l'intérieur.

Plats

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, par exemple de la volaille, utilisez un plat perforé et placez la plaque en dessous. Ainsi, les aliments ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Jetez l'eau de décongélation des viandes et volailles, ne la réutilisez en aucun cas! Risque de salmonellose!

Vous pouvez faire décongeler vos aliments qui ne s'égouttent pas dans un plat non perforé.

Conseils

Le poisson ne doit pas être entièrement décongelé avant la cuisson à la vapeur. Il suffit que sa surface soit suffisamment tendre pour retenir les épices. Selon l'épaisseur, deux à cinq minutes suffisent.

À la moitié du temps de décongélation, détachez les morceaux, par exemple, les baies et les morceaux de viande, puis répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des aliments décongelés.

Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications de l'emballage.

Réglages

Décongélation
Température: voir tableau
Durée: voir tableau

Aliment à décongeler	Poids (g)	Température en °C	Durée de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20-25	10-15
Crème	250	60	20-25	10-15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10-15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20-25	10-15
Quartiers de pomme	250	60	20-25	10-15
Abricots	500	60	25-28	15-20
Fraises	300	60	8-10	10-12
Framboises / Groseilles	300	60	8	10-12
Cerises	150	60	15	10-15
Pêches	500	60	25-28	15-20
Prunes	250	60	20-25	10-15
Groseilles à maquereau	250	60	20-22	10-15
Légumes				
Congelés en bloc, par exemple, chou vert, épinards, chou rouge	300	60	20-25	10-15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10-15
Truites	500	60	15-18	10-15
Homard	300	60	25-30	10-15
Crevettes grises	300	60	4-6	5

Aliment à décongeler	Poids (g)	Température en °C	Durée de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Viande				
Rôti	en tranches	60	8-10	15-20
Viande hachée	250	50	15-20	10-15
Viande hachée	500	50	20-30	10-15
Ragoût	500	60	30-40	10-15
Ragoût	1000	60	50-60	10-15
Foie	250	60	20-25	10-15
Râble de lièvre	500	50	30-40	10-15
Selle de chevreuil	1000	50	40-50	10-15
Escalopes / côtelettes / saucisses à griller	800	60	25-35	15-20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15-20
Cuisses de poulet	150	60	20-25	10-15
Escalopes de poulet	500	60	25-30	10-15
Cuisses de dinde	500	60	40-45	10-15
Biscuits				
Pâtisserie à pâte feuilletée / levée		60	10-12	10-15
Cakes / gâteaux	400	60	15	10-15
Pain / petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain gris, coupé	250	60	40	15
Pain complet, coupé	250	60	65	15
Pain blanc, coupé	150	60	30	20

Préparation de conserves

Pour la stérilisation, ne réglez jamais une température de cuisson supérieure à 95 °C (ou 90 °C si le four est installé à une altitude supérieure à 1000 m au-dessus du niveau de la mer), car les bocaux risqueraient d'exploser.
Risque de blessures!

Utilisez uniquement des aliments frais et de première qualité qui ne sont pas endommagés et ne comportent pas de taches de pourriture.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires parfaitement lavés. Vous pouvez utiliser des bocaux dotés d'un couvercle à dévisser ou des bocaux munis d'un couvercle en verre et d'un joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont la même taille afin de garantir une stérilisation uniforme.

À l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude, nettoyez le bord en verre après avoir rempli les bocaux, puis fermez les bocaux.

Fruits

Triez les fruits soigneusement, lavez-les rapidement, mais en profondeur et laissez-les égoutter. Lavez les baies avec précaution, elles sont très sensibles et s'écrasent rapidement.
Épluchez les fruits et retirez les trognons, les pépins ou les noyaux.
Coupez les grands fruits en morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.
Piquez les grands fruits à noyau (prunes, abricots, etc.) à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour éviter qu'ils n'éclatent.

Légumes

Nettoyez et coupez les légumes.
Pour qu'ils conservent leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre "Blanchiment").

Quantité de remplissage

Remplissez les bocaux jusqu'à 3 cm du bord uniquement. Les parois cellulaires sont endommagées si les aliments sont comprimés. Tamponnez le bocal doucement sur un linge pour mieux répartir le contenu.

Remplissez les bocaux avec du liquide. Les aliments à stériliser doivent être recouverts.
Pour les fruits, utilisez un sirop, pour les légumes, utilisez une solution salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir éteint l'appareil.

Ensuite, recouvrez les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant environ 24 heures

Procédure

- Placez le plat perforé au niveau inférieur.
- Placez les bocaux de même taille dans le plat perforé. Assurez-vous que les bocaux ne se touchent pas.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: voir tableau
Durée: voir tableau

Aliment à stériliser	Température (°C)	Durée (minutes*)
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux d'une capacité d'un litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes, de 20 minutes pour des bocaux d'un quart de litre.

Extraction de jus

Votre appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, moyennement durs ou durs. Reportez-vous au livre de recettes.

Il est préférable d'utiliser des fruits bien mûrs, car ils permettent d'obtenir plus de jus et plus d'arômes.

Préparation

Triez et lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Découpez les parties abîmées.

Retirez les rafles des raisins et les queues des griottes, car elles contiennent des substances amères. Vous pouvez laisser les extrémités des baies.

Découpez les gros fruits, comme les pommes, en dés d'environ 2 cm. Plus le fruit ou le légume est dur, plus les dés doivent être petits.

Conseils

Pour améliorer le goût, mélangez des fruits doux avec des fruits âpres.

La quantité de jus et l'arôme de la plupart des fruits s'améliorent si vous les saupoudrez de sucre et que vous les laissez l'absorber quelques heures. Pour 1 kg de fruits sucrés, nous recommandons 50-100 g de sucre et pour 1 kg de fruits amers, 100-150 g de sucre.

Si vous souhaitez conserver le jus ainsi obtenu, versez-le dans des bouteilles propres lorsqu'il est chaud et fermez les bouteilles immédiatement.

Procédure

- Disposez les fruits préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé en dessous pour recueillir le jus.

Réglages

	Durée en minutes	
	Cuisson à la vapeur haute pression 120 °C	**Cuisson vapeur 100 °C**
Fruits rouges		
P.ex. Baies, framboises	-	40–70
Fruits mi-durs		
P.ex. Pommes, poires	30–45	-
Fruits durs		
P.ex. Coings	40–50	-

Fabrication de yaourts maison

Vous avez besoin de lait et, en guise de culture de départ, d'un yaourt ou de ferments pour yaourt achetés par exemple dans un magasin de produits diététiques.

Choisissez un yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Les yaourts traités thermiquement ne sont pas appropriés.

Le yaourt doit être frais (durée de stockage courte).

Pour préparer des yaourts, vous pouvez utiliser du lait U.H.T. non refroidi ou du lait frais. Le lait U.H.T. n'exige aucun traitement particulier. Le lait frais doit préalablement être porté à 90 °C (ne pas faire bouillir!), puis être ramené à 35 °C. Le lait frais donne un yaourt plus ferme que le lait U.H.T.

Le yaourt et le lait doivent avoir la même teneur en graisse.

Les pots ne doivent pas être déplacés ni secoués pendant le temps de repos.

Après la préparation, le yaourt doit être mis directement au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de départ influencent la consistance des yaourts maison. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt de départ.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté du yaourt:
Mauvais stockage du yaourt de départ, rupture de la chaîne du froid, emballage endommagé, lait insuffisamment chauffé.

Dépôt de liquide :
Déplacement des pots, refroidissement trop lent des yaourts.

Consistance grumeleuse des yaourts:
Surchauffe du lait, qualité de lait laissant à désirer, mélange non homogène du lait et du yaourt de départ.

Remarque

Si vous utilisez du ferment pour yaourt, vous pouvez préparer du yaourt à partir d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 l de lait avec 1/4 l de crème.

Procédure

- Mélangez 100 g de yaourt et 1litre de lait, ou suivez les instructions présentes sur l'emballage des ferments pour yaourt si vous utilisez des ferments comme base.
- Versez le mélange dans des pots en verre et fermez les pots à l'aide d'un couvercle.
- Placez les pots fermés dans un plat perforé. Assurez-vous que les bocaux ne se touchent pas.
- Une fois le temps écoulé, placez immédiatement les pots au réfrigérateur. Évitez de les secouer.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 40 °C
Durée: 5 heures

Faire lever la pâte

Procédure

- Préparez la pâte en suivant votre recette.
- Recouvrez le récipient comportant la pâte et placez-le sur la plaque.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 40 °C
Durée: voir la recette

Faire fondre de la gélatine

Procédure

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** 5 minutes dans un plat contenant de l'eau froide. Les feuilles doivent être recouvertes d'eau. Retirez les feuilles du plat, essorez-les, puis éliminez l'eau du plat. Replacez les feuilles essorées dans le récipient.
- Placez de la gélatine **en poudre** dans un plat et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Recouvrez le plat et placez-le sur la plaque.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 90 °C
Durée: 1 minute

Faire fondre du chocolat

Ce four à vapeur vous permet de faire fondre n'importe quel type de chocolat.

Procédure

- Cassez le chocolat en morceaux.
  Placez l'emballage fermé contenant le glaçage au chocolat dans un plat perforé.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.
- Remuez les grandes quantités de temps en temps.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 65 °C
Durée: 20 minutes

Pelage d'aliments

Procédure

- Pour les aliments tels que les tomates, les nectarines, etc., incisez une petite croix au couteau à l'endroit où se trouve le trognon. Cette opération vous permet de les peler plus facilement.
- Disposez les aliments dans un plat perforé.
- Rincez les amandes directement à l'eau froide après les avoir retirées de l'appareil. Sinon, vous n'arriverez pas à les peler.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: voir tableau

Aliments	Durée en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivrons	4
Pêches	1
Tomates	1 / 95 °C

Conservation des pommes

Vous pouvez augmenter la durée de stockage des pommes non traitées. En cas de stockage optimal dans une pièce sèche, fraîche et bien aérée, la durée de conservation est de 5 à 6 mois. Cette méthode ne s'applique pas aux autres sortes de fruits à pépins.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 50 °C
Durée: 5 minutes

Blanchiment

Avant de congeler des légumes et des fruits, vous devez les blanchir. La qualité des aliments en est mieux conservée.

Les légumes qui sont blanchis avant d'être congelés conservent mieux leur couleur.

Procédure

- Disposez les légumes / fruits préparés dans un plat perforé.
- Une fois les légumes/fruits blanchis, plongez-les dans de l'eau bien froide pour les refroidir rapidement. Laissez-les ensuite s'égoutter.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: 1 minute

Faire suer les oignons

Étuver, c'est cuire les aliments dans leur propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de graisse.

Procédure

- Hachez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C) ou d'un couvercle.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: 4 minutes

Cuisson à la vapeur haute pression
Température: 120 °C
Durée: 2 minutes

Faire suer le lard

Le lard ne peut pas brunir!

Procédure

- Disposez le lard (en dés, en lanières ou en tranches) dans un plat non perforé.
- Recouvrez le plat de cuisson à l'aide d'un film résistant à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100°C) ou d'un couvercle.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: 4 minutes

Cuisson à la vapeur haute pression
Température: 120 °C
Durée: 2 minutes

Stérilisation

Au terme du programme, la vaisselle et les biberons stérilisés dans l'appareil sont exempts de microbes. Contrôlez toutefois au préalable les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C).

Attendez que les biberons soient parfaitement secs avant de les assembler à nouveau. Vous éviterez ainsi la formation de nouveaux germes.

Procédure

- Démontez les biberons.
  Déposez toutes les pièces dans un plat perforé afin qu'elles n'entrent pas mutuellement en contact (pièces couchées ou avec l'ouverture vers le bas). La vapeur chaude peut ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: 15 minutes

Préparation de serviettes chaudes

Procédure

- Humidifiez les serviettes et enroulez-les fermement.
- Placez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 70 °C
Durée: 2 minutes

Décristallisation du miel

Procédure

- Dévissez légèrement le couvercle et placez le pot dans un plat perforé ou sur la plaque.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Cuisson vapeur Température: 60 °C
Durée: 90 minutes (indépendamment de la taille du pot et de la quantité de miel).

Préparation d'un consommé royal

Procédure

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (ne les battez pas en un mélange mousseux).
- Assaisonnez à votre goût la préparation à base d'œufs et de lait et versez-la dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Cuisson vapeur
Température: 100 °C
Durée: 4 minutes

Cuisson à la vapeur haute pression
Température: 120 °C
Durée: 2 minutes

Votre appareil comporte des réglages d'usine. Vous pouvez modifier les réglages indiqués dans le tableau.

- Réglez la programmation ☰ à l'aide de la touche de mode de fonctionnement ▲.

- Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche de température +.

- Choisissez l'état souhaité à l'aide la touche +.
- Appuyez sur la touche de mode de fonctionnement ▲.

Le nouveau réglage est enregistré.

Programme		État*		Réglage
P 1	Intensité du signal sonore	S	0	désactivé
		S	1	très faible
		S	2	faible
		S	3	moyen
		S	**4**	fort
P 2	Durée du signal sonore de fin de programme	S	0	un seul signal
		S	**1**	intervalle court
		S	2	intervalle long (cinq minutes)
P 3	Verrouillage	**S**	**0**	impossible
		S	1	possible
P 4	Programme affiché après la mise en marche	**S**	**0**	Cuisson à la vapeur haute pression
		S	1	Cuisson vapeur
		S	2	Réchauffer
		S	3	Décongeler
		S	4	dernier programme sélectionné
P 5	Dureté de l'eau	S	1	tendre
		S	2	moyen
		S	3	dure
		S	**4**	très dure
P 6	Lieu d'installation	**S**	**0**	en dessous de 1 000 m
		S	1	au-dessus de 1 000 m
P 7	Modification de la température	**S**	**0**	par tranche de 5°
		S	1	par tranche de 1° (notez que l'augmentation de température continue de s'afficher par tranche de 5°)

P 8	Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé
		S 1	Mode de démonstration désactivé
		S 9	Rétablissement des réglages d'usine

* L'état par défaut est toujours imprimé en gras.

⚠ Risque de blessures!
La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Risque de dommages!
Vous risquez d'endommager les surfaces de votre appareil en utilisant des détergents ou des produits vaisselle inadaptés. N'utilisez que des produits ménagers pour le nettoyage.

N'utilisez en aucun cas des détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Vous risqueriez d'endommager les joints.

Nettoyez et séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Ne refermez la porte de l'appareil qu'une fois que ce dernier est entièrement sec.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le en profondeur pour éviter l'apparition d'odeurs désagréables, etc. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Façade de l'appareil

Éliminez immédiatement les salissures se trouvant sur la façade de l'appareil.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou s'altèrent.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas:

- de détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniac, d'acide ou de chlore;
- de détergents détartrants;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage;
- de détergents contenant des solvants;
- de détergents pour acier inoxydable;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle;
- de sprays nettoyants pour four;
- de produits nettoyants pour verre;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles;
- de gommes anti-salissures;
- de grattoirs métalliques!

Enceinte de cuisson et tablette extractible

Lavez et séchez l'enceinte du four, l'intérieur de la porte et la tablette extractible après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

La plupart des salissures peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

Lorsque l'eau contient beaucoup de calcaire, des dépôts peuvent se former sur les parois de l'enceinte de cuisson et sur la tablette extractible.
Si l'eau contient beaucoup de sels minéraux, il est possible qu'elle décolore les parois de l'enceinte de cuisson au fil du temps.
Ces dépôts de calcaire peuvent être enlevés facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option").
Après application du nettoyant, essuyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et mettez l'appareil sous tension pendant cinq minutes en mode de cuisson à la vapeur 100 °C.
Rincez la tablette extractible à l'eau claire, puis essuyez-la.

Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide de vinaigre et les décolorations à l'aide d'un produit de détartrage à base d'acide citrique. Rincez les surfaces à l'eau claire et essuyez-les.

Accessoires

Récipients de cuisson et filtre de fond

Rincez et séchez les récipients de cuisson et le filtre de fond après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

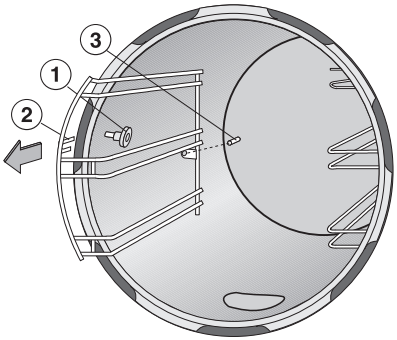
Vous pouvez enlever facilement les décolorations bleutées des récipients de cuisson, ainsi que les décolorations et les dépôts de calcaire sur le filtre de fond à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez ensuite le récipient de cuisson et le filtre de fond à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

Vous pouvez également enlever les décolorations et les dépôts de calcaire avec un peu de vinaigre. Ensuite, rincez les récipients de cuisson et le filtre de fond à l'eau claire.

Grilles d'introduction

Les grilles d'introduction peuvent être nettoyées à la main ou au lave-vaisselle.

Les décolorations et les dépôts de calcaire peuvent être enlevés facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Rincez ensuite les grilles d'introduction à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.



Retrait de la grille d'introduction

- Desserrez les vis de fixation ① de sorte que vous puissiez retirez les grilles vers l'avant.
  Vous ne pouvez pas enlever complètement les vis!

Mise en place des grilles d'introduction

- Posez les grilles d'introduction avec le guide ② (à l'avant au centre) sur les vis de fixation desserrées.
- Accrochez les anneaux des grilles (à l'arrière au centre) sur les chevilles ③ dans le fond de l'enceinte du four.

Resserrez les vis.

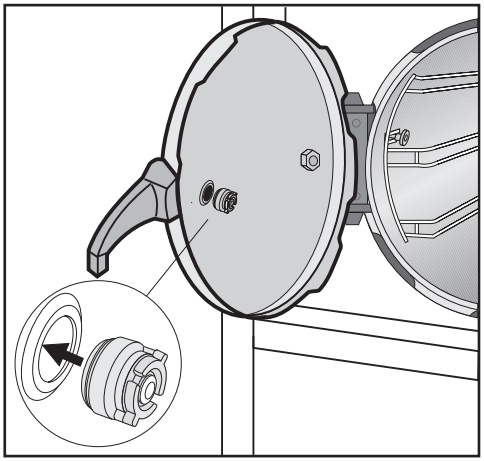
Joint de porte / Soupape de sûreté

Remplacez le joint de porte et la soupape de sûreté tous les un à deux ans, en fonction de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Le joint et la soupape de sûreté sont proposés dans les accessoires en option (voir chapitre "Accessoires en option").

Joint de porte

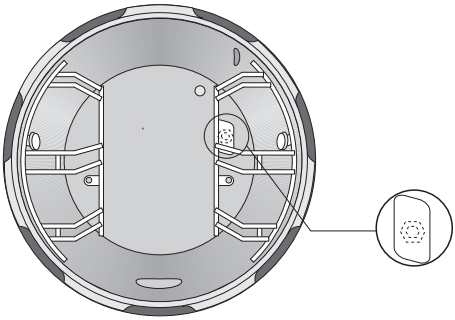
Nettoyez le joint de la porte après chaque utilisation. Ne le lavez en aucun cas au lave-vaisselle, mais à la main, avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Soupape de sûreté



- Ouvrez la porte du four.
- Retirez la soupape de sûreté usagée située sur la face intérieure de la porte.
- Mettez la nouvelle soupape de sûreté en place. Vérifiez que le joint en caoutchouc est inséré correctement.

Buse



Pendant la phase de refroidissement, de l'eau est pulvérisée dans l'enceinte du four par la buse située derrière la plaque de protection de la grille d'introduction droite. Cette buse peut s'encrasser et s'entartrer après une utilisation prolongée.

Elle doit impérativement être détartrée dès que le message d'erreur *F13* s'affiche.

- Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et enlevez les aliments.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, car de la vapeur brûlante s'échappe en abondance et les aliments sont très chauds!

- Laissez refroidir le four en maintenant la porte ouverte.
- Enlevez les grilles d'introduction (voir chapitre "Grilles d'introduction").
- Retirez la buse.
- Détartrez la buse à l'aide de l'agent détartrant Miele ou d'un détartrant en vente dans le commerce.
- Après le détartrage, rincez la buse sous l'eau courante.

Avant de remettre la buse en place, vous devez encore rincer grossièrement les conduites d'eau de l'appareil.

- À cet effet, fermez la porte du four, mettez l'appareil en marche et sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur .
- Réglez une durée d'une minute et appuyez sur la touche Start/Stop.
- Attendez que la phase de refroidissement soit terminée (voir chapitre "Une fois le temps de cuisson écoulé").
- Ouvrez la porte, remettez la buse en place et reposez les grilles d'introduction.

Vous pouvez maintenant faire fonctionner le four normalement.

Si le message d'erreur *F13* réapparaît alors que vous avez détartré la buse, contactez le service après-vente.

Détartrage

Pour le détartrage, utilisez exclusivement l'agent détartrant Miele (voir chapitre "Accessoires fournis") afin de ne pas endommager l'appareil.

Ne procédez au détartrage de l'appareil que lorsque celui-ci est refroidi. Sinon, des vapeurs corrosives pourraient se former.

L'agent détartrant est corrosif. Évitez tout contact du produit avec la peau et évitez d'en respirer les émanations. En cas de contact avec le produit, rincez tout de suite abondamment à l'eau claire et contactez un médecin en cas d'irritation.

Refermez toujours hermétiquement le flacon de l'agent détartrant. Conservez l'agent détartrant hors de portée des enfants!

Veillez à éviter toute infiltration de l'agent détartrant sur les surfaces métalliques. Sinon, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, enlevez immédiatement l'agent détartrant.

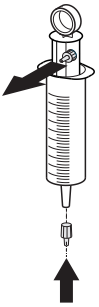
Après un certain nombre d'heures de fonctionnement, l'appareil vous signale qu'il est temps de le détartrer. Lors de la mise en marche, le symbole ⛓ apparaît à gauche dans l'afficheur de mode de fonctionnement /température, ainsi que le mode de détartrage ⛓ et le chiffre *10*.

Ce chiffre indique qu'il vous reste dix cuissons avant que l'appareil ne se bloque. Si vous ne détartrez pas immédiatement l'appareil, un *9* s'affichera à la prochaine mise en marche, et ainsi de suite.

L'appareil finira par se bloquer et vous serez dans l'obligation de le détartrer. Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se bloque.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu qu'en arrêtant l'appareil. Si l'appareil est remis en marche après l'interruption du détartrage, un processus de rinçage sera automatiquement déclenché (voir chapitre "Que faire si...?").

- Attendez que l'appareil soit refroidi.
- Retirez l'élément pointu attaché au piston de la seringue fournie et placez-le sur l'injecteur de la seringue.



- Mettez l'appareil vide en marche avec la porte fermée.

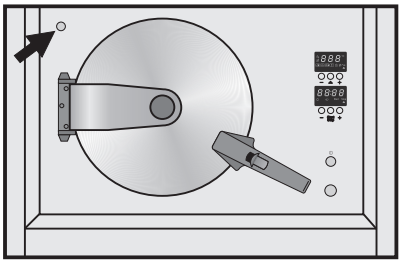
Le symbole ⇄ à gauche, le mode de détartrage ⇄ et un chiffre apparaissent dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

L'afficheur de mode de fonctionnement / température indique *E00*, à gauche le symbole ⇄ et le mode de détartrage ⇄.

Le four évacue l'eau qu'il contient. L'évacuation terminée, *E01* apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température.

Remplissez la seringue avec de l'eau. Introduisez la pointe de la seringue dans l'orifice de remplissage situé dans la partie supérieure gauche de la façade de l'appareil et injectez une dose d'eau, lentement et uniformément. Ce faisant, veillez à tenir la seringue bien droite.



- Versez 300 ml d'agent détartrant dans un récipient résistant à l'acide, en verre ou en porcelaine par exemple.
- Remplissez la seringue d'agent détartrant et injectez une fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.

Un signal retentit et l'indication *E02* apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. L'appareil se prépare pour le processus de détartrage.

Si aucun signal ne retentit, arrêtez immédiatement le remplissage d'eau.
Patientez cinq minutes. Si le signal ne retentit toujours pas, éteignez l'appareil, puis rallumez-le (voir chapitre "Que faire si...?").

Lorsque la phase de préparation est terminée, un signal retentit et *E03* s'affiche.

- Remplissez la seringue d'agent détartrant et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.
- Remplissez la seringue d'eau et injectez deux fois la quantité de la seringue dans l'orifice de remplissage.

Un signal sonore retentit et *E04* apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. L'afficheur de temps indique la durée de détartrage de 30 minutes. Cette durée ne peut pas être modifiée.

Le processus de détartrage débute. À la fin du détartrage, un signal sonore et les messages *E05* à *E07* indiquent les processus d'évacuation et de rinçage.

Lorsque le processus de détartrage est terminé, un signal retentit et *E08* apparaît dans l'afficheur de mode de fonctionnement / température. Trois zéros apparaissent dans l'afficheur de temps et le symbole ↦⇸ clignote.

Après le détartrage:

- Sortez la tablette extractible.
- Ouvrez la porte du four.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Nettoyez l'enceinte du four avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de vinaigre, puis séchez-la avec un chiffon.
- Séchez l'orifice de remplissage d'agent détartrant afin d'éviter toute incrustation; ensuite, remettez le couvercle en place.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que l'enceinte de cuisson est encore humide.
- Fermez le robinet d'arrivée d'eau pour éviter tout dégât des eaux éventuel.
- Faites glisser la tablette extractible vers l'intérieur.

S'il reste de l'agent détartrant dans le récipient, reversez-le dans le flacon. Lorsqu'il reste du produit, le plus simple est de l'aspirer avec la seringue pour l'injecter dans le flacon.

Nettoyez en profondeur le récipient que vous avez utilisé.

Que faire si... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants:

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un électricien et plombier professionnel ou par le service après-vente. Une réparation réalisée par une personne non habilitée peut engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause et solution
Après la mise en service de l'appareil, pendant le fonctionnement et après la mise hors tension, un bruit (ronflement) se fait entendre.	Ce bruit n'indique pas la présence d'une anomalie de fonctionnement ou d'un défaut. Il se produit lors du pompage et de l'évacuation de l'eau.
Un signal retentit après le démarrage du four et le message " door " apparaît dans l'afficheur de temps.	La porte de l'appareil doit être fermée complètement.
Le fusible de l'installation électrique a sauté.	Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas.	Vérifiez que le mode de démonstration n'est pas activé (voir chapitre " Réglages ").
De l'eau s'accumule sur le couvercle.	Cela n'indique pas la présence d'un défaut. Dans une certaine fourchette de températures, la vapeur produite pour le réglage de la pression se condense à l'intérieur du couvercle à deux parois et s'échappe par la zone de la charnière de la porte.

Problème	Cause et solution
Coupure de courant ! L'appareil est bloqué pendant une panne de courant assez longue. Vous souhaitez enlever les aliments du four.	Attention, le four est sous haute pression et peut être encore très chaud ! ■ Sortez la tablette extractible. Pour évacuer la vapeur et éliminer la pression, poussez le système de déverrouillage **lentement et progressivement** vers l'avant avec le pouce de la main droite. Attention : de la vapeur s'échappe au-dessus et en dessous de la ferrure de la porte ! ■ Ouvrez prudemment la porte. Vous pourriez vous ébouillanter avec l'eau chaude.
De la vapeur s'échappe soudainement de la porte.	Vérifiez les points suivants : – la soupape de sûreté s'est déclenchée. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Soupape de sûreté" . – le dispositif de sécurité contre la surpression s'est déclenché. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Dispositif de sécurité contre la surpression ". – le joint d'étanchéité de la porte est bien placé ou s'il est abîmé (fissures). Posez correctement le joint ou remplacez-le.
Après la mise en marche du four, le mode de détartrage ⛐ et *00* apparaissent dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température, le symbole ⛐ apparaît à gauche et un signal retentit.	Vous devez détartrer l'appareil. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Détartrage ".
⛐ et *E04* apparaissent dans l'afficheur de mode de fonctionnement/température et l'afficheur de temps indique *0:06*.	Le processus de détartrage a été interrompu par une panne de courant ou l'arrêt du four. Une fois remis en marche, le four effectue automatiquement un rinçage afin d'évacuer les restes de détartrant. Ce processus ne peut pas être interrompu. Attendez que plusieurs signaux sonores retentissent et que le symbole ↦| clignote dans l'afficheur de temps. Vous pouvez soit recommencer le détartrage depuis le début, soit sélectionner un mode de fonctionnement.

Problème	Cause et solution
Un *F* suivi d'un chiffre apparaît à l'écran.	Pour tous les messages d'erreur, respectez les règles suivantes : L'enceinte ne peut être ouverte que lorsque - le message d'erreur clignote en alternance avec la température réglée - le symbole clignote dans l'afficheur de temps - le signal d'avertissement ne retentit plus. Si les éléments de l'afficheur ne clignotent pas, l'anomalie n'est pas encore résolue.
F 06	La sonde de température est défectueuse. ■ Arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.
F 12	Il n'y a pas d'eau dans l'appareil. ■ Vérifiez les points suivants : – le robinet d'arrivée d'eau est ouvert. Ouvrez-le le cas échéant et relancez le programme. – le tuyau d'arrivée d'eau est défectueux. – le filtre à saletés du tuyau d'arrivée d'eau est obstrué. Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, arrêtez le four et appelez le plombier ou le service après-vente.
F 13	La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée. Le four n'est pas suffisamment refroidi. ■ Vérifiez les points suivants : – le robinet d'arrivée d'eau est complètement ouvert. Ouvrez-le le cas échéant et relancez le programme. – la buse à l'arrière de l'appareil est entartrée. Suivez les instructions du chapitre " Buse ". Il se peut également que la quantité d'aliment à cuire soit trop importante. La préparation de grandes quantités, par exemple des pommes de terre, a des répercussions sur le refroidissement de l'appareil.

Problème	Cause et solution
Un *F* suivi d'un chiffre apparaît à l'écran.	
F 14	Le volume d'eau dans le générateur de vapeur est insuffisant. ■ Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème se reproduit, arrêtez le four et contactez le service après-vente.
F 20	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. ■ Si c'est le cas, suivez les instructions du chapitre " Protection contre la surchauffe ".
F 27	L'alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement. ■ Vérifiez le degré de cuisson des aliments, entrez un nouveau temps de cuisson le cas échéant et appuyez sur la touche Start/Stop pour continuer la cuisson.
F 40	Vérification automatique du système électronique
F 83	La régulation de la température ne fonctionne pas correctement, la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 125 °C. Le fonctionnement est interrompu et laisse place à la phase de refroidissement. ■ Arrêtez ensuite l'appareil et contactez le service après-vente.
F 93	Vous ne parvenez pas à éteindre l'appareil. ■ Contactez le service après-vente.
F 94	La soupape de l'arrivée d'eau n'est pas étanche. ■ Arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et contactez le service après-vente.

F 95	Une anomalie s'est produite dans le circuit d'eau à l'intérieur du four. Attendez que **F95** clignote en alternance avec la température réglée. Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop. Si l'anomalie **F95** se produit plusieurs fois de suite, arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrivée d'eau et appelez le service après-vente.
F .. Autres messages d'erreur	Une erreur technique s'est produite. ■ Arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

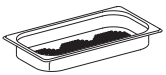
Vous pouvez commander aisément ces produits dans votre magasin en ligne Miele:

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir verso du mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Plats

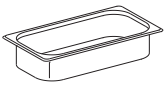
Les récipients de cuisson en inox ont la désignation de récipients gastronomie (GN). La valeur 1/3 indique la largeur et la profondeur.

DGGL 1



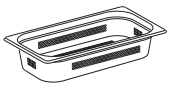
Récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

DGG 2



Plat non perforé de format GN 1/3
Capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

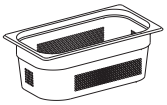
DGGL 5



Récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 2,5 l / volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

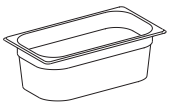
Accessoires en option

DGGL 6



Récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 4 l/ volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGG 7



Plat non perforé de format GN 1/3
Capacité 4 l/ volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGG 9

Plat non perforé de format GN 1/3
Capacité 5,7 l/ volume utile 4,2 l
325 x 175 x 100 m (L x P x H)

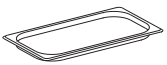
DGGL 10

Récipient de cuisson perforé, de format GN 1/3
Capacité 5,7 l/ volume utile 4,2 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGD 1/3

Couvercle de récipient de cuisson, de format GN1/3

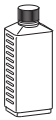
Plaque



Pour y placer vos propres plats

Produits de nettoyage et d'entretien

Agent détartrant



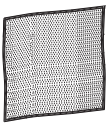
Ce produit est spécialement adapté pour le détartrage du four à vapeur haute pression.

Seringue de dosage pour agent détartrant

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 l

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, la tablette extractible et les grilles d'introduction
Pour éliminer les décolorations sur les plats de cuisson

Chiffon microfibre



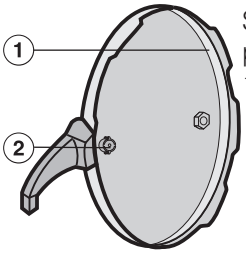
Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères

Divers

Disques de silicone

Pour le dispositif de sécurité contre la surpression

Ensemble joint de porte / soupape de sûreté



Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, vous devez remplacer le joint de porte ① et la soupape de sûreté ② tous les 1 à 2 ans. Remplacez ces deux éléments en même temps.

Pour éliminer les dépôts au niveau de la conduite d'alimentation en eau et du robinet d'arrêt, vous devez rincer ces pièces avant de raccorder l'appareil et chaque fois que les conduites d'eau font l'objet de travaux.

▶ Le four à vapeur haute pression peut uniquement être encastré dans un meuble colonne haut.

▶ Le four à vapeur haute pression doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte chaude de l'appareil ne représente un danger pour les petits enfants.

▶ Pour éviter les brûlures dues au débordement d'aliments lors du chargement ou du retrait des récipients de cuisson, le centre de l'appareil ne doit pas dépasser la hauteur des yeux. La distance entre le sol et l'appareil ne doit pas excéder 1 400mm. Voir Hauteur d'encastrement.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ Tous les travaux d'installation doivent être effectués exclusivement par un professionnel, conformément aux prescriptions de sécurité en vigueur.

▶ Tous les raccordements doivent être effectués par une entreprise agréée par la société de distribution d'énergie conformément aux directives en vigueur sur le lieu d'installation.

▶ Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du four à vapeur haute pression doit être facilement accessible.

▶ Pour garantir une évacuation complète des eaux usées, le siphon d'écoulement ne peut pas être placé à une hauteur plus élevée que le raccordement des eaux usées du four. La température des eaux usées atteint entre 80 et 90 °C.

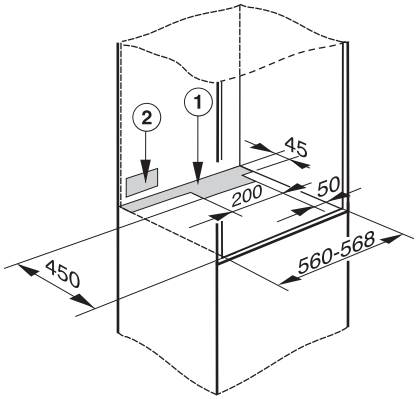
▶ Les tuyaux et conduites de raccordement doivent être installés de manière à permettre au service après-vente de retirer l'appareil sans problèmes.

Toutes les dimensions de la notice sont indiquées en mm.

Instructions de montage

Installation de l'arrivée d'eau/de l'évacuation d'eau

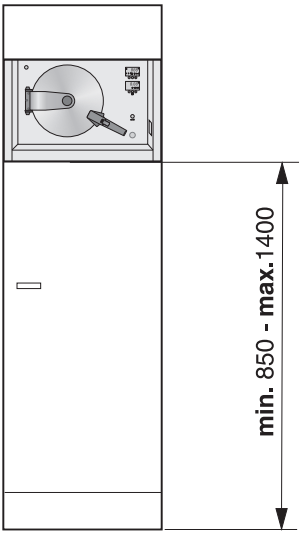
■ Pour poser les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau, vous devez prévoir une ouverture ① (voir croquis), faute de quoi les tuyaux peuvent être endommagés et il peut y avoir des dégâts des eaux.



② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

Hauteur d'encastrement

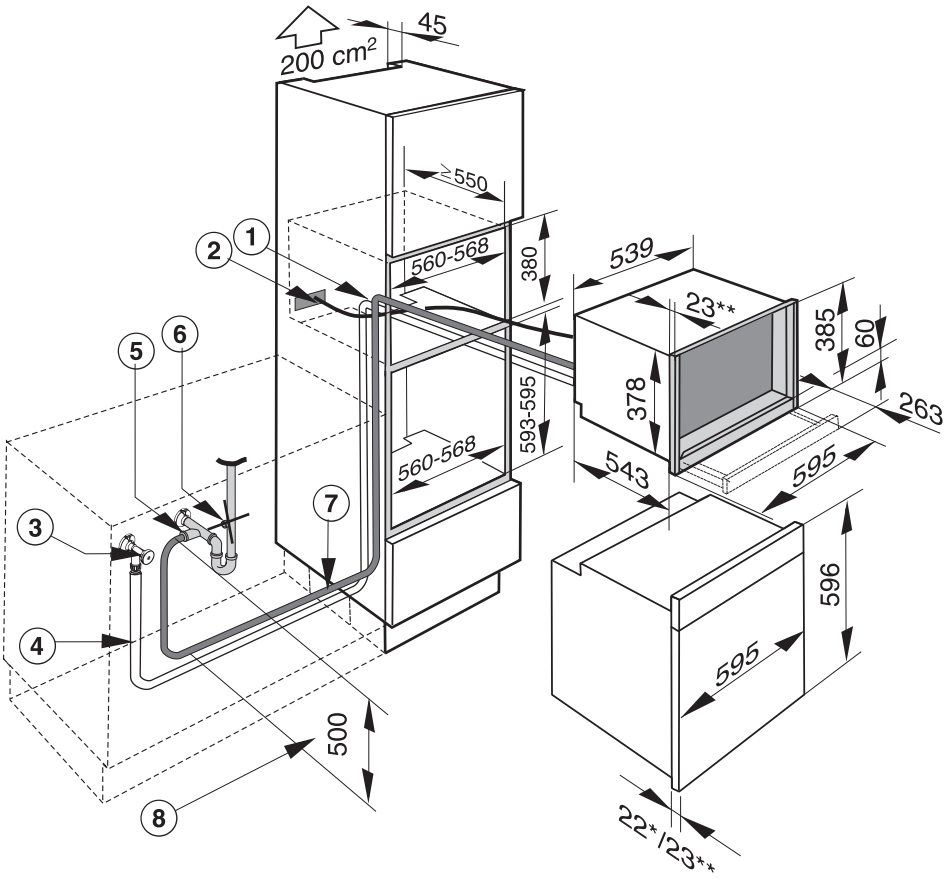
Respectez les dimensions indiquées sur le croquis.



Cotes de l'appareil et encastrement

DGD 4635

- Hauteur de niche 380 mm



* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Deuxième siphon séparé

⑥ Pas d'évacuation de l'eau ici

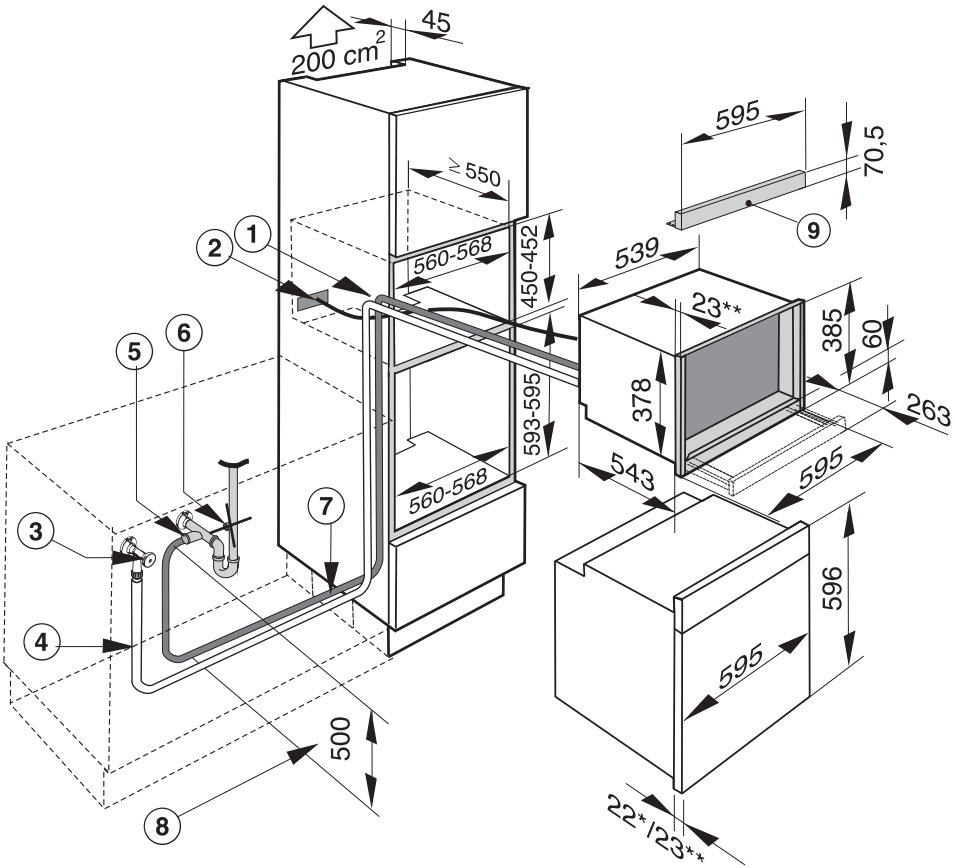
⑦ Tuyau d'évacuation de l'eau

Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm ⑧ !

Cotes de l'appareil et encastrement

DGD 4635

- Hauteur de niche 450 mm



* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Deuxième siphon séparé

⑥ Pas d'évacuation de l'eau ici

⑦ Tuyau d'évacuation de l'eau

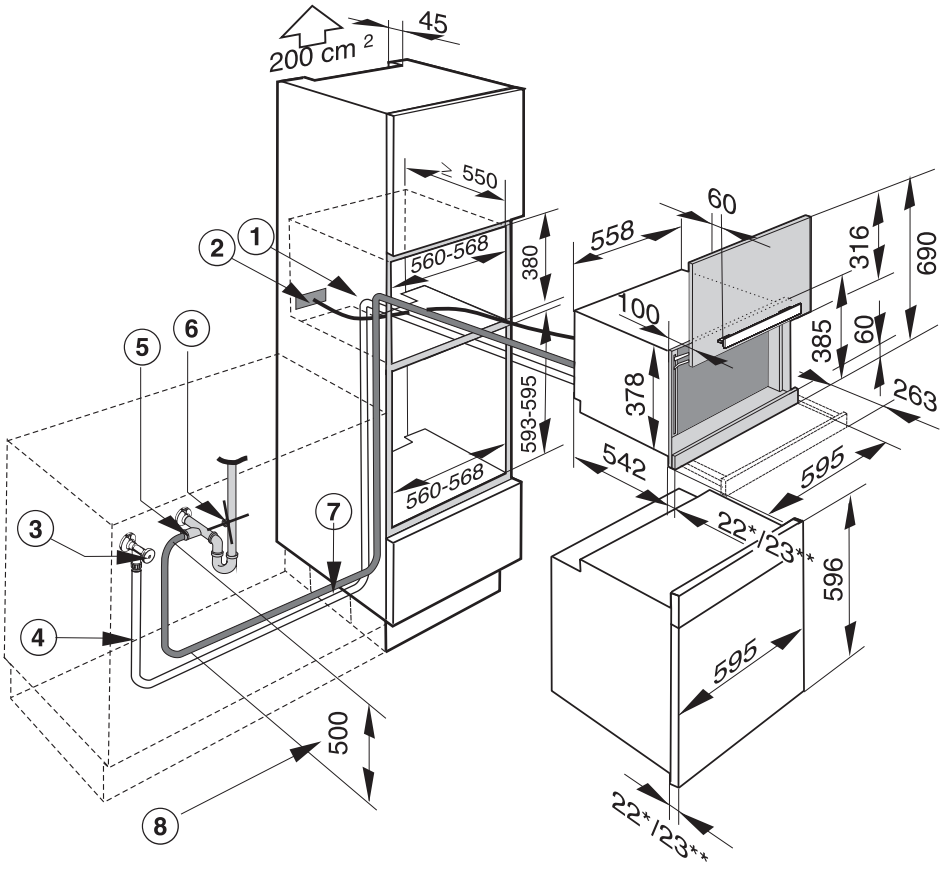
Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm ⑧ !

⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7

Cotes de l'appareil et encastrement

DGD 6635

- Hauteur de niche 380 mm



* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Deuxième siphon séparé

⑥ Pas d'évacuation de l'eau ici

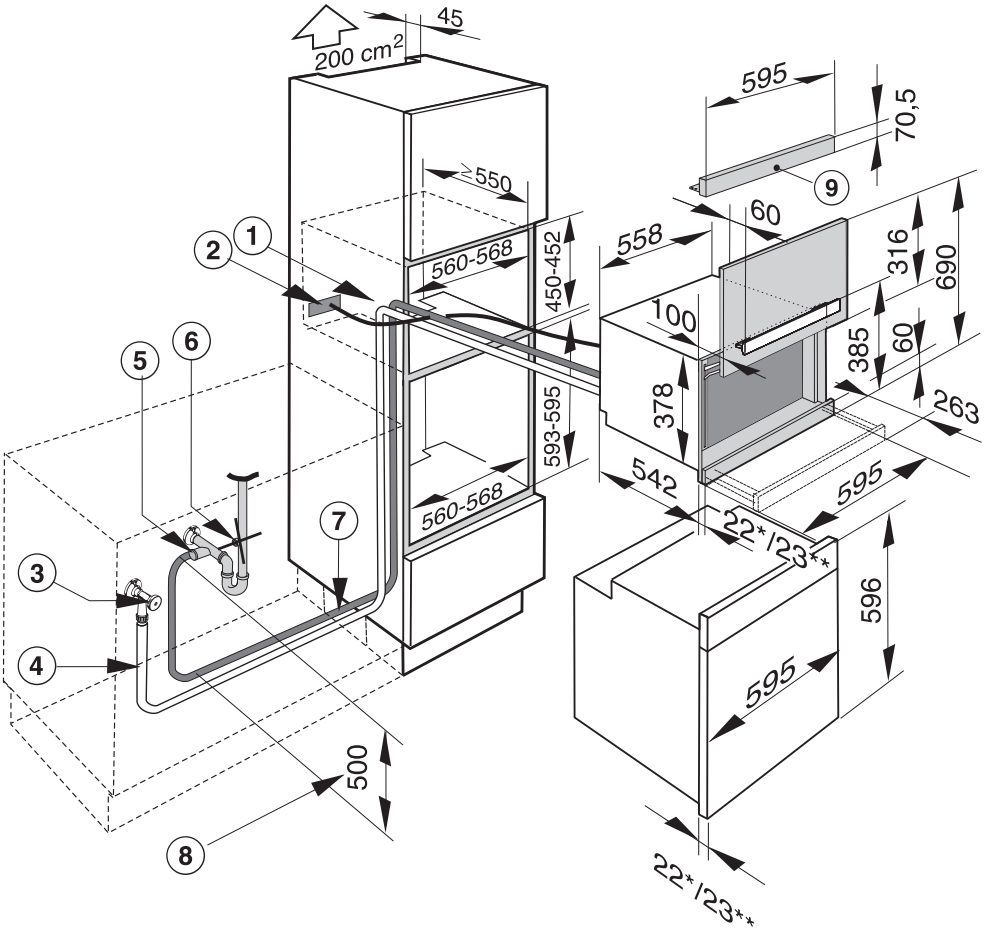
⑦ Tuyau d'évacuation de l'eau

Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm ⑧ !

Cotes de l'appareil et encastrement

DGD 6635

- Hauteur de niche 450 mm



* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Deuxième siphon séparé

⑥ Pas d'évacuation de l'eau ici

⑦ Tuyau d'évacuation de l'eau

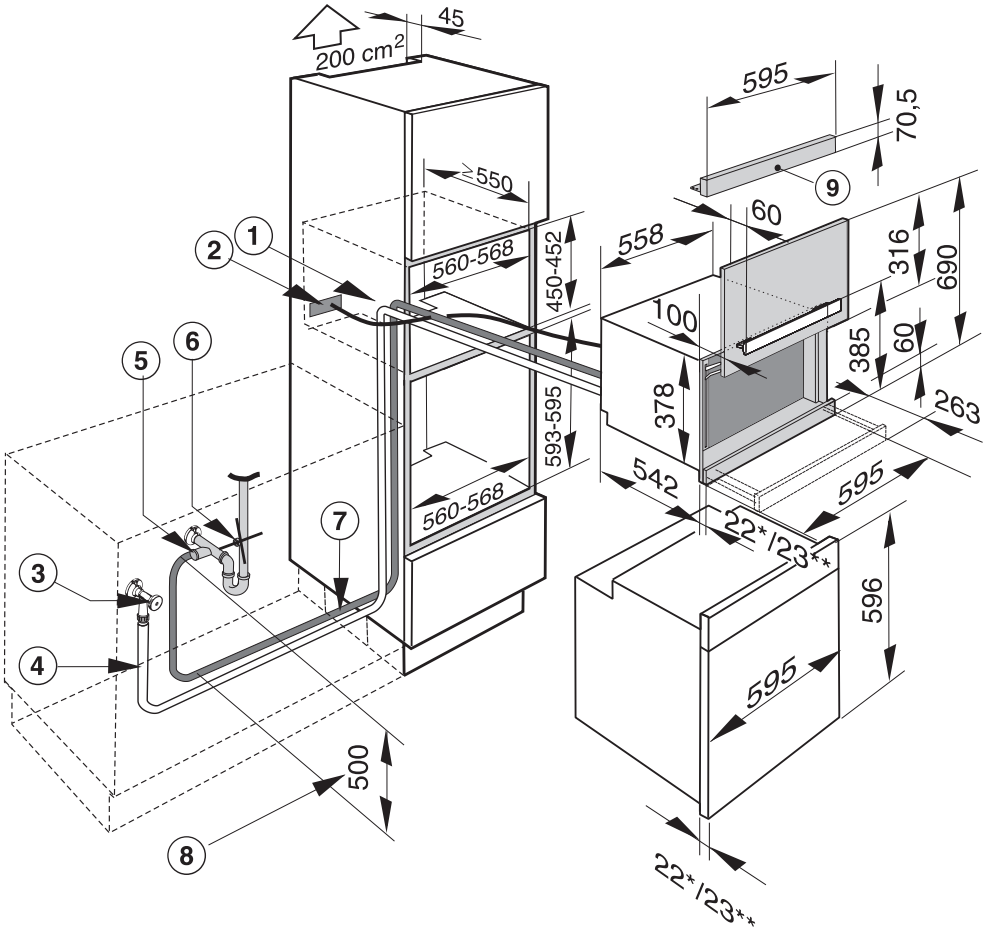
Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm ⑧ !

⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7 L

Cotes de l'appareil et encastrement

DGD 6605

- Hauteur de niche 450 mm



* Appareil avec façade vitrée
** Appareil avec façade métallique

① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

② Emplacement prévu pour le boîtier de raccordement au secteur 250 x 80 mm

③ Robinet d'arrêt (raccordement d'eau froide)

④ Tuyau d'arrivée de l'eau

⑤ Deuxième siphon séparé

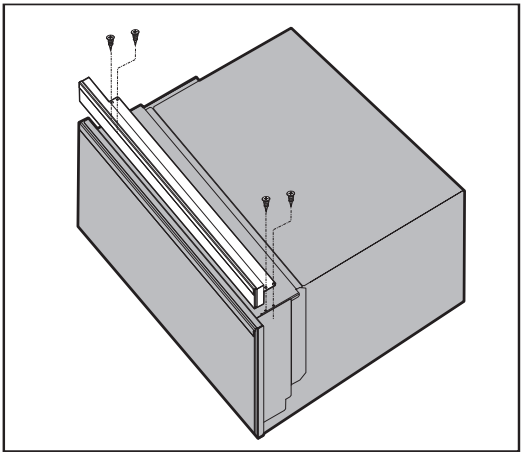
⑥ Pas d'évacuation de l'eau ici

⑦ Tuyau d'évacuation de l'eau

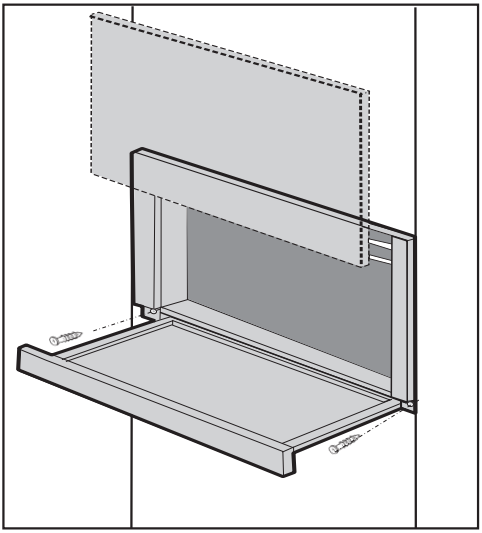
Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son entrée dans le siphon ne doit pas dépasser 500 mm ⑧ !

⑨ Panneau d'équilibrage AB 45-7 L

Avant d'encastrer et de brancher l'appareil, lisez impérativement le chapitre « Raccordement à l'eau ».



- Éteignez le four (reportez-vous au chapitre « Raccordement électrique »).
- Fixez le panneau d'équilibrage (AB 45-7 / AB 45-7 L) à l'appareil à l'aide des quatre vis CM 4x10 fournies (voir).
- Faites passer les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau dans la découpe de la surface d'appui de l'appareil.
- Placez l'appareil dans la niche puis ajustez sa position. Veillez à ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation et les tuyaux d'eau.



- Fixez l'appareil à droite et à gauche sur les parois latérales du meuble d'encastrement à l'aide des vis fournies (voir croquis).
- Raccordez l'appareil à l'arrivée et l'évacuation de l'eau.
- Branchez l’appareil sur le secteur.
- Rallumez le four. Voir chapitre « Raccordement électrique ».
- Avant la première mise en service, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords vissés des tuyaux d'écoulement d'eau.
- Vérifiez toutes les fonctions de l'appareil à l'aide du mode d'emploi.

Raccordement à l'eau

Les tuyaux de raccordement pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau doivent être installés de manière à permettre au service après-vente de retirer l'appareil aisément.

Avant le raccordement, vérifiez que les tuyaux d'eau ne présentent pas de dommages visibles.

Caractéristiques des tuyaux d'eau

Tuyau d'arrivée en acier inoxydable
longueur 1 500 mm (1,5 m) ∅ 12,5 mm
∅ raccord du robinet d'arrêt / raccord de l'appareil 33,5 mm

Tuyau d'évacuation en plastique
longueur 2 500 mm (2,5 m) ∅ 12,5 mm
∅ raccord du siphon 26 mm/ raccord de l'appareil 15 mm

Si vous installez les tuyaux d'eau dans des gaines vides, nous vous recommandons d'utiliser des gaines d'un diamètre intérieur de 50 mm minimum.

Indications concernant l'arrivée d'eau

Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des techniciens qualifiés.

L'appareil répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.

La qualité de l'eau doit correspondre à la législation du pays dans lequel l'appareil est utilisé.

Le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau du four encastré doit être facile d'accès.

Si vous posez un adoucisseur en amont, celui-ci doit être réglé de manière à conserver la conductivité électrique de l'eau.

Tous les appareils et dispositifs utilisés pour le raccordement à l'eau courante doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays concerné.

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'**eau froide**.

Le raccordement à l'eau peut s'effectuer sans clapet anti-retour. L'appareil répond aux directives de la DVGW.

La pression du raccordement d'eau doit être comprise entre 100 kPa (1 bar) et 600 kPa (6 bars). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

Pour le raccordement, il faut prévoir un robinet d'arrêt avec raccord fileté 3/4 pouces entre le tuyau d'arrivée d'eau et la conduite d'alimentation en eau domestique.
À défaut d'un tel robinet, l'appareil peut uniquement être raccordé à la conduite d'arrivée d'eau de ville que par un installateur agréé.

Ne raccourcissez pas le tuyau d'arrivée d'eau en acier inoxydable fourni.

Si nécessaire, un tuyau d'arrivée d'eau de 3 000 mm (3,0 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Ne raccordez pas de tuyaux d'occasion à votre appareil.

Nous vous conseillons d'utiliser les tuyaux d'origine Miele exclusivement.

La longueur totale de tuyau ne doit pas dépasser les 7 500 mm (7,5 m).

Avant de raccorder l'appareil et chaque fois que la conduite d'alimentation en eau fait l'objet de travaux, il faut rincer la conduite d'eau pour éliminer les dépôts.

Raccordement à l'eau

Raccordement de l'arrivée d'eau

Le raccordement à l'eau ne doit pas être effectué lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Raccordez le tuyau en acier inoxydable au robinet d'arrêt. Veillez à ce que le filetage soit étanche et correctement vissé.

Les raccords filetés sont sous pression. Vérifiez par conséquent si le raccordement est étanche en ouvrant lentement le robinet d'eau. Modifiez si nécessaire la position du joint et du raccord fileté.

Indications concernant l'évacuation de l'eau

L'évacuation de l'eau peut être raccordée
- à un siphon encastré ou apparent avec raccordement de tuyau fixe
  ou
- à une prise en attente après le siphon de l'évier.

Pour garantir une évacuation complète des eaux usées, le siphon d'écoulement ne doit pas être placé à une hauteur plus élevée que le raccord des eaux usées de l'appareil.
La température de l'eau évacuée est de 80 à 90 °C environ.

Attention :
l'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation jusqu'à son raccord au siphon ne doit pas dépasser 500 mm !

Ne raccourcissez pas le tuyau d'évacuation de l'eau fourni.

Si nécessaire, un tuyau d'évacuation 7 500 mm (7,5 m) est disponible. Ne raccourcissez pas le tuyau.

Nous vous conseillons d'utiliser les tuyaux d'origine Miele exclusivement.

La longueur totale de tuyau ne doit pas dépasser les 7 500 mm (7,5 m).

Raccordement de l'évacuation de l'eau

- Raccordez le tuyau d'évacuation de l'eau au siphon à l'aide de la douille porte-tuyau (∅ 21 mm).
- Fixez le tuyau à l'aide du collier de serrage.

Branchement électrique

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique et remplacer le cordon électrique, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales, ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et qui les respectera scrupuleusement.

La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue pour responsable des dommages directs ou indirects liés à des travaux d'installation ou d'entretien non conformes.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'interruption de la mise à la terre au niveau de l'installation électrique (choc électrique, par ex.).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage !

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaquette signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

AC 230 V / 50 Hz
Fusibles 16 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE ou ÖVE recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **disjoncteurs multipolaires** ! (**distance minimale entre les contacts** d'au moins **3 mm** !) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Déconnexion du réseau

Si vous devez déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortir entièrement les cartouches fusibles des <->bouchons <->porte-fusibles.

Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian<-> (noir) <->se déclenche.

Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Protection de ligne au minimum de type B ou C !)
Basculer le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

Ou :

– **Disjoncteur différentiel**
Commutez l'interrupteur principal
de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique indique la tension admissible pour votre appareil, ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

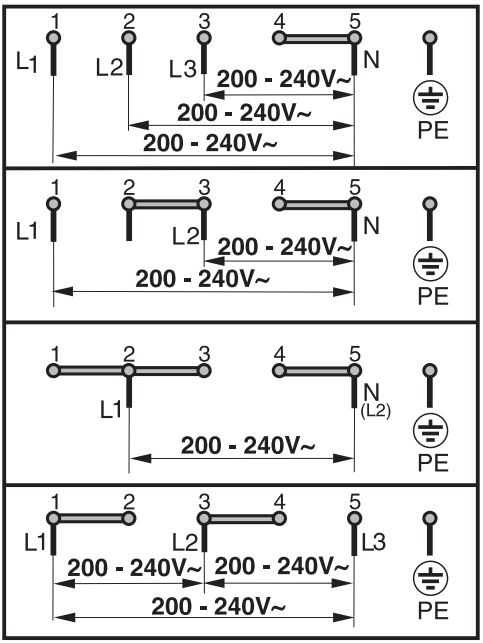
Remplacement du cordon d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, achetez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

La mise à la terre doit être vissée à la borne ⏚.

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Pour les anomalies auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel:

– à votre revendeur Miele;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

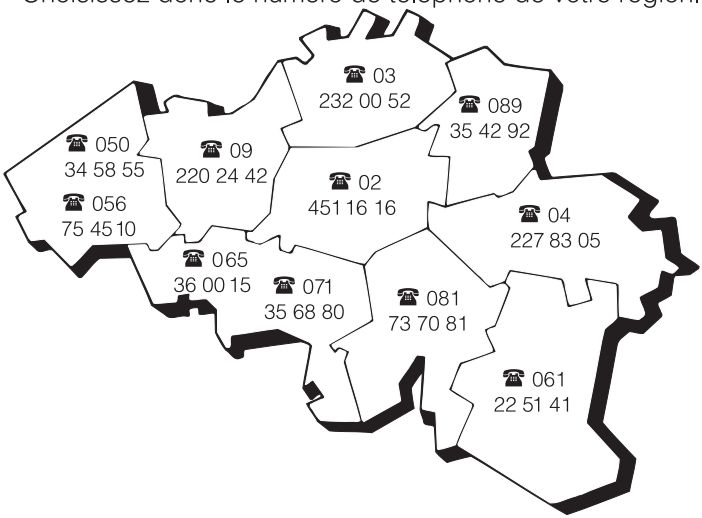
Collez la plaque signalétique fournie avec l'appareil dans la zone ci-dessous. Veillez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

DGD 4635 / DGD 6635 / DGD 6605

CE

fr - BE

M.-Nr. 09 592 440 / 01